

## Förrätter

### Handskuren lammtartar

*Bränd Hömajonnäs, sikrom, äpple, rostad silverlök*

### Matjessill

*Ägg 63, rökt creme fraiche, brynt smörmajonnäs, kavring*

### Räklåda

*Rökta räkor, lantbröd, rostad vitlöksmajonnäs*

## Varmrätter

### Fisksoppa

*Dagens fisk & skaldjur, aioli, rostat lantbröd, fänkål*

### Allemansrätt

*Bönchili, färskpotatis, potatiskrisp, svartrot, inkokt fänkål, tryffelmajonnäs*

### Kvällens Lamm från Graute gård

*Rotstomp, getostvelouté, rosmarinkräm, potatiskrisp*

### Gös

*Färskpotatis, inkokt fänkål, morot, musselvelouté, sjökorall*

### Kvällens Moules

*Serveras med rostat bröd och ramlöksmajonnäs*

### Långbakad fläksida

*Savoykål, potatiskaka, senapssky, ölbräserad lök*

Med reservation för eventuella ändringar

## Sideorders

Smörslungad färskpotatis  
Pommes frites  
Grönsallad  
Smör & Bröd

Aioli, Bränd Hömajonnäs, Dillmajonnäs, Ramslöksyoghurt,  
Ramslöksmajonnäs, Tryffelmajonnäs

## Dessert

### Sommardessert

*Jordgubbar, vaniljgrädde, citronkräm, kaksmulor, mandelkaka*

### Hallonlakrits

*Hallonmaräng, lakritskräm, färska hallon, hallonlakritsglass*

### Ost

*En bit Gotländsk ost, kvällens marmelad, Fröknäck*

Med reservation för eventuella ändringar