



## Á la carte

(upp till 9 personer)

### Förrätter

Skagen på rågröd med löjrom, dill & citron 129:-/185:- L

Råraka med löjrom, rödlök, gräddfil & citron 185:- G

Carpaccio på renkalvsinnanlår, syrade kantareller, pepparrotskräm och västerbottenchips 135:- G

### Varmrätter

Vilt wallenbergare med potatispuré, rödvinssås, fläderbärsgele & pressgurka 175:-

Grillad lamminnerfilé med provencalesås, höstprimörer, potatis och jordärtskocksgratäng 265 :- G

Värdshusets fisk och skaldjursgryta serveras med aioli & vitlöksbröd 225 :-

Portabelloburgare på brioche med klyftpotatis serveras med kaprisdressing , syrad lök och saltgurka 215:-

Grillad Entrecôte med dragon majo, klyftpotatis, rödvinssås, serveras med tomat och rödlöksallad 295:- GL

Smörstekt röding med vitvinssås, syrad fänkål, blomkålskräm & forellrom, serveras med dillslungad potatis 265:- G

Kvällens husman 135:-

### Dessert

Doris äppelpaj med vaniljsås & havre crunch 105:-

Fransk chokladtårta med grädde

serveras med karamellsås med citrus & whiskey rostade hasselnötter 125:-

Baileys cheesecake med hallonmynta & chokladflarn 95:-

Chokladtryffel 35:- G

Sorbetkula 45:- GL

*Fråga oss om eventuella allergener i våra rätter.*

*G = Glutenfri L= Laktosfritt*