

Oktober 2017



Á la carte

(upp till 9 personer)

Förrätter

Skagen på rågbröd 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

Viltwallenbergare med potatispuré, rödvinssås, fläderbärsgeleé & pressgurka 175:- GL

Grillad lamminnerfilé med provencalesås, höstprimörer, potatisgratäng 265 :- L

Vårdshusets fisk-och skaldjursgryta serveras med aioli & vitlöksbröd 225 :- LG

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

Grillad Entrecôte med dragonmajonäs, klyftpotatis, rödvinssås, serveras med tomat och rödlöksallad 295:-

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

Kvällens husman 135:-

Dessert

Doris äppelpaj med vaniljsås & havrekrisp 105:- GL

Fransk chokladtårta med grädde karamellsås med citrus & whiskeysmak , hasselnötter, körsbärskompott 125:-

Cheesecake på baileys med hallonmynta & chokladflarn 95:- GL

Vårdshusets hemmagjorda chokladtryffel 35:-

Sorbetkula 45:-

Fråga oss om eventuella allergener i våra rätter.

G = Rätten innehåller gluten L= Rätten innehåller laktos