

## FÖRRÄTTER

<i>Råraka</i>	155:-
<i>Med löjrom, gräddfil, rödlök &amp; citron</i>	
<i>Vårulle på anka</i>	105:-
<i>Med ankconfit, shitakesvamp, anklaver, kompott på äpple &amp; koriander</i>	
<i>Värdshusets silltallrik</i>	105:-
<i>Med gräddfil, rödlök, Västerbottenost samt kokt potatis</i>	
<i>Skagen (Värdshusets klassiker)</i>	125:-
<i>Serveras på mörkt bröd med löjrom &amp; dill</i>	

## VARMRÄTTER

<i>Varm getost</i>	165:-
<i>Med kokta och grillade grönsaker samt olivdressing</i>	
<i>Skinnhalstrad rödingfilé</i>	215:-
<i>Med grön sparris, vårlök- &amp; laxromcitronette, hollandaise - &amp; kokt potatis</i>	
<i>Fisk- &amp; skaldjur</i>	165:-
<i>I saffransbuljong med krispigt grönt, krutonger, parmesan &amp; aioli</i>	
<i>Brynt torskrugg</i>	245:-
<i>Med räkor, ägg, pepparrot, brynt smör &amp; kokt potatis</i>	
<i>Grillad lamminnerfilé (Värdshusets klassiker)</i>	245:-
<i>Med ratatouille, gröna bönor, getost, rödvinskyl &amp; potatisgratäng</i>	
<i>Grillad entrecôte</i>	265:-
<i>Med café de Paris-smör, bakad tomat &amp; gremulatapotatis - L</i>	
<i>Salviasteckt oxfilétournedos</i>	295:-

*Med jordärtskockskräm, spetskål, toppmurklar samt pommes Anna*

*Värdshusets köttbullar* 135:-  
*Med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka & potatispuré*

## **DESSERTER**

*Mjölkchokladmousse med mandelkex & färska bär* 85:-

*Brûlée med mango* 85:-

*Cognacsstryffel* 35:-

*Glass alt. Sorbetkula* 40:-