

FÖRRÄTTER

<i>Rårağa</i>	155:-
<i>Med löjrom, gräddfil, rödlök & citron</i>	
<i>Vårrulle på anka</i>	105:-
<i>Med ankconfit, shitakesvamp, anklever, kompott på äpple & koriander</i>	
<i>Värdshusets silltallrik</i>	105:-
<i>Med gräddfil, rödlök, Västerbottenost samt kökt potatis</i>	
<i>Skagen</i> (<i>Värdshusets klassiker</i>)	125:-
<i>Serveras på mörkt bröd med löjrom & dill</i>	

VARMRÄTTER

<i>Varm getost</i>	165:-
<i>Med kökta och grillade grönsaker samt olivdressing</i>	
<i>Skinnhalstrad rödingfilé</i>	235:-
<i>Med grön sparris, vårlök- & laxromcitronette, hollandaise - & kökt potatis</i>	
<i>Fisk- & skaldjur</i>	165:-
<i>I saffransbuljong med krispigt grönt, krutonger, parmesan & aioli</i>	
<i>Brynt torskrygg</i>	245:-
<i>Med räkor, ägg, pepparrot, brynt smör & kökt potatis</i>	
<i>Grillad lamminnerfilé</i> (<i>Värdshusets klassiker</i>)	245:-
<i>Med ratatouille, gröna bönor, getost, rödvinssky & potatisgratäng</i>	
<i>Grillad entrecôte</i>	265:-
<i>Med café de Paris-smör, bakad tomat & gremulatapotatis</i>	

<i>Salviastekt oxfilétournedos</i>	295:-
<i>Med jordärtskockskräm, spetskål, toppmurklor samt pommes Anna</i>	
<i>Värdshusets köttbullar</i>	135:-
<i>Med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka & potatispuré</i>	

DESSERTER

<i>Mjölkchokladmousse med mandelkex & färska bär</i>	85:-
<i>Farmor Doris varma rabarberkaka med vaniljsås</i>	95:-
<i>Brûlée med mango</i>	85:-
<i>Cognacsstryffel</i>	35:-
<i>Glass alt. Sorbetkula</i>	40:-