

## FÖRRÄTTER

<i>Råra</i>	155:-
<i>Med löjrom, gräddfil, rödlök &amp; citron</i>	
<i>Varm getost</i>	115:-
<i>Med gröna blad, krutonger samt päron</i>	
<i>Stuvade kantareller</i>	125:-
<i>Med gräslök &amp; persilja på rostad brioche</i>	
<i>Skagen</i> (Värdshusets klassiker)	125:-
<i>Serveras på mörkt bröd med löjrom &amp; dill</i>	

## VARMRÄTTER

<i>Pepparotskryddade rotfrukter</i>	165:-
<i>Med Karl-Johansvamp, kräm på gröna ärtor samt potatisfondant</i>	
<i>Skinnhalstrad rödingfilé</i>	245:-
<i>Med blomkålskräm, havskräftfond med dragon, blåmusslor samt puylinser</i>	
<i>Stekt strömming</i>	135:-
<i>Med potatispuré, brynt smör &amp; dill</i>	
<i>Grillad lamminnerfilé</i> (Värdshusets klassiker)	245:-
<i>Med ratatouille, gröna bönor, getost, rödvinssky &amp; potatisgratäng</i>	
<i>Hjortytterfilé</i>	265:-
<i>Med mangold, stött potatis med Karl-Johansvamp, krasse &amp; svartvinbärssky</i>	
<i>Oxfile</i>	285:-
<i>Med rökt sidfläsk, karamelliserad lök, brynta kantareller-vaxbönor och potatisfondant</i>	

## DESSERTER

<i>Hjortron med vaniljglass &amp; toscakaka</i>	125:-
<i>Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås</i>	95:-
<i>Brûlée med mjölkchoklad, kaffe &amp; rostade nötter</i>	85:-
<i>Cognacsstryffel</i>	35:-
<i>Glass alt. Sorbetkula</i>	40:-