



Påskbord 2017

Kalla rätter

Inlagd sill
Senapssill
Värdshussill
Matjessill, gräddfil & rödlök
Dillstekt inlagd strömming
Gubbröra på kavring
Ägghalvor med räkor
Ägghalvor med löjroms crème fraiche
Gravad lax med hovmästarsås
Kallrökt lax med syrad pepparrotsgrädde
Rökt sik
Värdshusets egna kallrökta lax med fänkål
Inkokt lax med dillmajonnäs & picklad gurka
Lufttorkad Serranoskinka
Lammfiol på ställning
Italiensk tryffelsalami
Rökt Tvärnöskinka
Rensteksröra med pepparrot
Örtmarinerade oliver
Viltpaté med Cumberlandsås
Ceasarsallad med grillad majskyklingbröst
Krutonger, bacon & Caesardressing
Västerbottenpaj
Cocktailtomater med Mozzarella & basilika
Vårsallad med grillad sparris och citrusvinaigrette
Cornichoner & kaprisbär
Nybakt surdegsbröd & filmjölkslimpa

Varma rätter

Omelett med skogssvamp och persilja
Rostade rödbetor med getost, honung och pinjenötter

Veganska kikärtsbiffar med hummus
Rostade rotfrukter med timjan och citron
Värdshusets köttbullar med råörda lingon
Stuvad spetskål med baconkrisp
Janssons frestelse
Lammkorv med syrade äpplen
Vitlöks- & rosmarinbakad lammrostbiff
Potatis- och jordärtskocksgratäng

Efterrätter

Utvalda ostar med fikonmarmelad och värdshusets egna knäckebröd
Crème brûlée
Chokladkaka med råörda blåbär
Morotskaka
Fruktsallad
Chokladmint med nougatkrisp
Nöt- & kolapaj med flingsalt
Äppelpaj med vaniljsås
Blåbärspaj
Chokladmousse med smulkrisp
Marängsviss
Kolasnittar
Påsktårta
Havrebollar
Våfflor
Honungsmelon, vattenmelon & annans
Pannkakor med sylt och grädde
Påskgodis

Öppettider

Påskafton kl.12.00-16.00 & 17.00-21.00
Påskdagen kl.12.00-16.00 & 17.00-21.00
Bordsreservation rekommenderas

Priser

Vuxna 450:-
Barn 30:-/år (upp till 12år)