



Förrätter

<i>Skågen på rågbröd med löjrom, dill och citron</i>	129:-/185:- GŁ
<i>Råraķa med löjrom, rödlök, gräddfil och citron</i>	185:- Ł
<i>Charkbricka - Bresaola, tryffelsalami, parmesanost, parmaskinka, värdshusets oliver och Andrejas fröķnäcke och fikönmarmelad</i>	135:- Ł

Varmrätter

<i>Grillad lamminnerfilé med provencalesås, vårprimörer och potatisgratäng</i>	265:- Ł
<i>Rimmad röķt skreitorsk, räķor, pepparrot, citrusbrynt smör och färskpotatis</i>	225:- Ł
<i>Hängmörad entrecôte med café de Paris smör och rödvinsås, serveras med klyftpotatis och grillad hjärtsallad</i>	345:- Ł
<i>Värdshusschnitzel på kalv, ķapris, ansjovissmör och örtpotatis</i>	225:- GŁ
<i>Köttbullar med potatispuré, rårörda lingon och inlagd gurķa</i>	135:- GŁ
<i>Kantarell- och tryffelrisotto med grillad zucchini och honugnsgratinerad chèvre</i>	195:-Ł
<i>Kan serveras med sesamsteķt tofu istället för chèvre!</i>	

Dessert

<i>Doris äppelpaj med vaniljsås och havreķrisp</i>	105:- GŁ
<i>Bakad äppelkompott med ķaramelliserad nötbräķ och vaniljglass</i>	105:- Ł
<i>Ostbricka med gorgonzola, brieost och cheddar serveras med värdshusets fikönmarmelad och vårt hemmagjorda fröķnäcke</i>	135:- Ł
<i>Fransk chokoladtårta med grädde, hasselnötter, ķörsbärkompott och ķaramellsås med citrus- och whiskeysmak</i>	125:- GŁ
<i>Bakad chokolad med blodapelsinmylta och hasselnötspraliné</i>	95:- Ł
<i>Chokoladtryffel på Valrhona och hallon</i>	35:- Ł
<i>Sorbetķula</i>	45:-