

mars 2018



Förrätter

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

Varmrätter

<i>Grillad lamminnerfilé med provencalesås, vårprimörer och potatisgratäng</i>	<i>265:- Ł</i>
<i>Rimmad röķt skreitorsk, räķor, pepparrot, citrusbrynt smör och färskpotatis</i>	<i>225:- Ł</i>
<i>Hängmörad entrecôte med caf� de Paris smör och rödvinssås, serveras med klyftpotatis och grillad hjertsallad</i>	<i>345:- Ł</i>
<i>Värdshusschnitzel på kalv, kapris, ansjovissmör och örtpotatis</i>	<i>225:- GŁ</i>
<i>Köttbullar med potatispur�, r�rda lingon och inlagd gurķa</i>	<i>135:- GŁ</i>
<i>Kantarell- och tryffelrisotto med grillad zucchini och honuķsgratinerad ch�vre</i>	<i>195:-Ł</i>
<i>Kan serveras med sesamsteķ tofu istället f�r ch�vre!</i>	

Dessert

<i>Doris �ppelpaj med vaniljsås och havreķrisp</i>	<i>105:- GŁ</i>
<i>Bakad �ppelkompott med ķaramelliserad n�tbr�ck och vaniljglass</i>	<i>105:- Ł</i>
<i>Ostbricka med gorgonzola, brieost och cheddar serveras med värdshusets fikönmarmelad och v�rt hemmagjorda fröķnäcke</i>	<i>135:- Ł</i>
<i>Fransk chokoladt�rta med gr�dde, hasseln�tter, ķorsb�rskomppott och ķaramellsås med citrus- och whiskeysmak</i>	<i>125:- GŁ</i>
<i>Bakad chokolad med blodapelsinmylta och hasseln�tspralin�</i>	<i>80:- Ł</i>
<i>Chokoladtryffel p� Valrhona och hallon</i>	<i>35:- Ł</i>
<i>Sorbetķula</i>	<i>45:-</i>