



Förrätter

| | |
|--|----------------|
| <i>Skagen på rågbröd med löjrom, dill och citron</i> | 129:-/185:- GL |
| <i>Råraåka med löjrom, rödlök, gräddfil och citron, går att få vegansk med tonkvaiaar istället för löjrom.</i> | 185:- L |
| <i>Charkbricka - Bresaola, tryffelsalami, parmesanost, parmaskinka, värds husets oliver och Andrejas fröknäcke och fikönmarmelad</i> | 135:- L |

Varmrätter

| | |
|---|----------|
| <i>Grillad lamminnerfilé med provencalesås, primörer och potatisgratäng</i> | 265:- L |
| <i>Halstrad röding med vit & grön sparris, picklad forellrom & mussel velote serveras med dillslungad potatis</i> | 265:- L |
| <i>Fisk & skaldjursgryta med argentinska jätte rödräkor, torsk, lax & mussla serveras med ostgratinerat vitlöksbröd och aioli</i> | 235:- G |
| <i>Sparris risotto med kronärtskocka, hyvlad parmesan & rostade pinjenötter, går att få som vegansk</i> | 195:- L |
| <i>Värds husets klassiska högre vshamburgare 300g med cheddar & bacon serveras med chipotlemajonnäs & klyftpotatis</i> | 225:- GL |
| <i>Grillad hängmörad entrecôte från frigående djur serveras med ett kryddigt tomat och bacon smör & rödvinssås serveras med en side sallad & örtig klyftpotatis</i> | 345:- L |

Dessert

| | |
|---|-----------|
| <i>Doris äppelpaj med vaniljsås</i> | 105: - GL |
| <i>Somrig söt jordgubbscheesecake</i> | 105: - GL |
| <i>Chokladbakelse med grädde & bärkompott med lime</i> | 95: - L |
| <i>Ljummen rabarberpaj med kardemumma glass & rostad vitchoklad</i> | 115:- GL |
| <i>Husets vaniljglass eller hallonsorbetkula</i> | 45:- L |
| <i>Hasselnotstryffel</i> | 35:- L |

Många av våra rätter går att få gluten och laktosfria, fråga oss i personalen!

G = Rätten innehåller gluten L = Rätten innehåller laktos