



Förrätter

<i>Toast på smörstekt brioche med krämiga kantareller lingon och picklad lök</i>	95:-
<i>Skagen på rågbröd med löjrom, dill och citron</i>	129:-/185:-
<i>Råraå med löjrom, rödlök, syrad gräddde och citron</i>	185:-
<i>Charkbricka - Bresaola, tryffelsalami, lufttorkad skinka och Parmesanost med balsamico samt värdshusets oliver och Andrejas fröknäcke</i>	135:-

Varmrätter

<i>Savoykålsknyte fyllt med Belugalinser serveras med rostad sötpotatis, pumpapuré och jordärtskockschips</i>	195:-
<i>Smörstekt röding serveras med svartkål, hummersås och Västerbottenpuré</i>	265:-
<i>Fisk- & skaldjursgryta med Argentinska jätterödräkor, torsk, lax & musslor serveras med vitlöksbröd och aioli</i>	235:-
<i>Värdshusets köttbullar med kantarellgräddsås, pressgurka och konjakslingon serveras med potatispuré</i>	195:-
<i>Grillad hängmörad ryggbiff från frigaende djur med bearnaisesmör, rödvinssås, sallad på haricots verts och cocktailtomater serveras med klyftpotatis</i>	345:-
<i>Grillad lamminnerfilé med Provencalesås serveras med honungs- och rosmarinrostade rotsaker och potatisgratäng</i>	265:-

Desserten

<i>Doris äppelpaj med vaniljsås</i>	105:-
<i>Valrhonachokladtårta med halloncoulis, romkokta körsbär & vispad gräddde</i>	125:-
<i>Husets vaniljglass eller hallonsorbetkula</i>	45:-
<i>Valrhonatriffel på Manjarichoklad</i>	35:-
<i>Ostbricka med brie, gorgonzola, parmesan och fikonmarmelad</i>	125:-

Allergi eller diet? Fråga oss i personalen! Många rätter går t ex att få gluten och laktosfria.