



## FÖRRÄTTER

- Kantarelltoast på brioche med syrad schalottenlök & krasse* 139:-  
*Vi rekommenderar Villa Maria 2016, Pinot Noir 129:-/565:-*
- Skagen på Vårdshusets rågbröd med löjrom, citron & dill* 129:-/195:-  
*Vi rekommenderar Francesc Ricart Brut, Cava 85:-/395:-*
- Råraکا med löjrom, gräddfil, hackad rödlök, citron & dill* 155:-  
*Vi rekommenderar Billaud-Simon Chablis, Chardonnay 119:-/475:-*
- Råraکا med tångkaviar, havre crème fraîche, hackad rödlök, citron & dill* 155:-  
*Vi rekommenderar Billaud-Simon Chablis, Chardonnay 119:-/475:-*
- Charkbricka med coppa, salami romana, serranoskinka & parmesan.*  
*Serveras med Andrejas fröknäcke, vårdshusets oliver,*  
*marinerat kronärtskockshjärta & semibakade cocktailtomater* 135:-  
*Vi rekommenderar Steak house, Cabernet Sauvignon 119:-/450:-*

## VARMRÄTTER

- Svensk risotto på nakenhavre, säsongens svamp, sotad spetskäål & hyvlad parmesan* 185:-  
*Vi rekommenderar Villa Maria 2016, Pinot Noir 565:-*
- Rödingfilé med krämig havskräftsbuljong, rostade hasselnötter, sauterad svartkål, citron & smörslungad potatis* 255:-  
*Vi rekommenderar Billaud-Simon Chablis, Chardonnay 119:-/475:-*
- Grillade Oxfilemedaljonger med portvinssky & bearnaisesmör.*  
*Serveras med tomat- & örtfylld kronärtskocka samt potatisfondant* 295:-  
*Vi rekommenderar Le Hauts De Granget 2013, Bordeaux 129:-/575:-*
- Grillad lamminnerfilé med provencalesås.*  
*Serveras med örtbakade rotfrukter & potatisgratäng* 265:-  
*Vi rekommenderar Farina Valpolicella Ripasso, Corvina, Molinara & Rondinella 109:-/425:-*
- Vårdshusets klassiska köttbullar med gräddsås.*  
*Serveras med rårörda lingon, pressgurka & potatispuré* 145:-  
*Vi rekommenderar Steak house, Cabernet Sauvignon 119:-/450:-*

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



## BARNRÄTTER

<i>Pannkakor med grädde &amp; sylt</i>	65:-
<i>Köttbullar med gräddsås, lingon &amp; potatispuré</i>	65:-
<i>Lamminnerfilé med potatisgratäng</i>	95:-
<i>Glass med maräng &amp; chokladsås</i>	45:-
<i>Pokémondrink - apelsin, äpple, sprite &amp; grenadin</i>	45:-

## DESSERTER

<i>Fransk chokladtårta med bärkompott &amp; lättvispad grädde</i> <i>Vi rekommenderar Old Invalid Porto Sandeman, Portugal, 6cl 54:-</i>	125:-
<i>Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås</i> <i>Vi rekommenderar veckans dessertvin, 6cl 54:-</i>	105:-
<i>Valrhonatriffel på Manjarichoklad</i> <i>Vi rekommenderar dubbel espresso 35:-, Appleton estate, Karibien 3cl 90:-</i>	35:-
<i>Husets hallonsorbet</i> <i>Vi rekommenderar Taittinger Brut Réserve 125:-/695:-</i>	45:-
<i>Ostbricka med brie, gorgonzola, Parmesan.</i> <i>Serveras med Andrejas fröknäcke &amp; fikonmarmelad</i> <i>Vi rekommenderar Farina Valpolicella Ripasso, Corvina, Molinara &amp; Rondinella 109:-/425:-</i>	125:-

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