



FÖRRÄTTER

<i>Kantarelltoast på brioche med syrad schalottenlök & krasse</i> <i>Vi rekommenderar Parkhurst Estate, Chardonnay 100:-/450:-</i>	139:-
<i>Skagen på Vårdshusets rågbröd med löjrom, citron & dill</i> <i>Vi rekommenderar TGC returns EKO, Riesling 115:-/495:-</i>	129:-/195:-
<i>Råraکا med löjrom, gräddfyl, hackad rödlök, citron & dill</i> <i>Vi rekommenderar TGC returns EKO, Riesling 115:-/495:-</i>	155:-
<i>Råraکا med tångkaviar, havre crème fraiche, hackad rödlök, citron & dill</i> <i>Vi rekommenderar TGC returns EKO, Riesling 115:-/495:-</i>	155:-
<i>Charkbricka med coppa, salami romana, serranoskinka & parmesan.</i> <i>Serveras med Andrejas fröknäcke, vårdshusets oliver,</i> <i>marinerat kronärtskockshjärta & semibakade cocktailtomater</i> <i>Vi rekommenderar Parkhurst Estate, Syrah, Cabernet Sauvignon 100:-/450:-</i>	135:-

VARMRÄTTER

<i>Svensk risotto på nakenhavre, säsongens svamp, sotad spetskål & hyvlad parmesan</i> <i>Vi rekommenderar Artesis, Côtes du Rhône Blanc 130:-/555:-</i>	185:-
<i>Rödingfilé med krämig havskräftbuljong, rostade hasselnötter, sauterad svartkål, citron & smörslungad potatis</i> <i>Vi rekommenderar Artesis, Côtes du Rhône Blanc 130:-/555:-</i>	255:-
<i>Grillade Oxfilemedaljonger med portvinssky & bearnaisesmör.</i> <i>Serveras med tomat- & örtfylld kronärtskocka samt potatisfondant</i> <i>Vi rekommenderar Chateau Grand Renom, Bordeaux Superieur 130:-/555:-</i>	295:-
<i>Grillad lamminnerfilé med provencalesås.</i> <i>Serveras med örtbakade rotfrukter & potatisgratäng</i> <i>Vi rekommenderar Dark Horse, Cabernet Sauvignon 110:-/490:-</i>	265:-
<i>Vårdshusets klassiska köttbullar med gräddsås.</i> <i>Serveras med rårörda lingon, pressgurka & potatispuré</i> <i>Vi rekommenderar Parkhurst Estate, Syrah, Cabernet Sauvignon 100:-/450:-</i>	145:-

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



BARNRÄTTER

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

DESSERTER

<i>Fransk choklادتårta med bärkompott & lättvispad grädde</i> <i>Vi rekommenderar Rivesaltes Ambré 4cl 54:-</i>	125:-
<i>Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås</i> <i>Vi rekommenderar Muscat de Rivesaltes 6cl 54:-</i>	105:-
<i>Valrhonatriyffel på Manjarichoklad</i> <i>Vi rekommenderar dubbel espresso 35:-, Appleton estate, Karibien 3cl 90:-</i>	35:-
<i>Husets hallonsorbet</i> <i>Vi rekommenderar Philipponnat Champagne 145:-/725:-</i>	45:-
<i>Ostbricka med brie, gorgonzola, Parmesan.</i> <i>Serveras med Andrejas fröknäcke & fikonmarmelad</i> <i>Vi rekommenderar Sandeman Port 6cl 54:-</i>	125:-

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