



## FÖRRÄTTER

- Honungsgratinerad chèvreost med balsamicokökta fikön, grillad grön sparris, rostade valnötter & Andrejas fröknäcke* 139:-  
*Vi rekommenderar Südsteiermark, Sauvignon blanc 115:-/495:-*
- Skagen på Vårdshusets rågbröd med löjrom, citron & dill* 129:-/195:-  
*Vi rekommenderar TGC returns EKO, Riesling 115:-/495:-*
- Råraka med löjrom, gräddfil, hackad rödlök, citron & dill* 155:-  
*Vi rekommenderar TGC returns EKO, Riesling 115:-/495:-*
- Råraka med tångkaviar, havre crème fraîche, hackad rödlök, citron & dill* 155:-  
*Vi rekommenderar TGC returns EKO, Riesling 115:-/495:-*
- Charbricka med coppa, salami romana, serranoskinka & parmesan. Serveras med Andrejas fröknäcke, marinerat kronärtskockshjärta & Vårdshusets oliver* 135:-  
*Vi rekommenderar Parkhurst Estate, Syrah, Cabernet Sauvignon 100:-/450:-*

## VARMRÄTTER

- Krämig nakenhavre med Västerbotten & tomatbuljong. Serveras med grillad kronärtskocka, picklade tomater, friterad kapris & olivsmulor* 185:-  
*Vi rekommenderar Südsteiermark, Sauvignon blanc 115:-/495:-*
- Lätt brynt rödingfilé med forellrom- & gräslöks beurre blanc. Serveras med sparrisbroccoli, citron & smörslungad potatis* 255:-  
*Vi rekommenderar Artesis, Côtes du Rhône Blanc 130:-/555:-*
- Grillade oxfilémedaljonger med marsalasky & ramslöksmör. Serveras med syltade körsbärstomater & potatiskaça* 295:-  
*Vi rekommenderar Chateau Grand Renom, Bordeaux Superieur 130:-/555:-*
- Grillad lamminnerfilé med provencalsås. Serveras med säsongens färska bönor & potatisgratäng* 265:-  
*Vi rekommenderar Dark Horse, Cabernet Sauvignon 110:-/490:-*
- Vårdshusets klassiska köttbullar med gräddsås. Serveras med rårörda lingon, pressgurka & potatispuré* 145:-  
*Vi rekommenderar Parkhurst Estate, Syrah, Cabernet Sauvignon 100:-/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><br><i>Vi rekommenderar Rivesaltes Ambré 6cl 74:-</i>   | 125:- |
| <i>Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås</i><br><i>Vi rekommenderar Muscat de Rivesaltes 6cl 54:-</i>   | 105:- |
| <i>Valrhonatriffel på Manjarichoklad</i><br><i>Vi rekommenderar dubbel espresso 35:-, Appleton estate, Karibien 3cl 90:-</i>                                     | 35:-  |
| <i>Smultronsorbet med bakad vit choklad &amp; balsamicosirap</i><br><i>Vi rekommenderar Francesc Ricart Brut Cava 95:-/465:-</i>                                 | 105:- |
| <i>Ostbricka med brie, gorgonzola, Parmesan.</i><br><i>Serveras med Andrejas fröknäcke &amp; fikönmarmelad</i><br><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*