



FÖRRÄTTER

<i>Kantarelltoast på smörstekt brioche med syrad rödlök & krasse</i> <i>Vi rekommenderar Südsteiermark, Sauvignon blanc 115:-/495:-</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, gräddfil, 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>Charbricka med coppa, salami romana, serranoskinکا & parmesan.</i> <i>Serveras med Andrejas fröknäcke, marinerat kronärtskockshjärta & Vårdshusets oliver</i> <i>Vi rekommenderar Parkhurst Estate, Syrah, Cabernet Sauvignon 100:-/450:-</i>	135:-

VARMRÄTTER

<i>Svensk risotto på nakenhavre med säsongens svamp,</i> <i>sotad spetskål, picklad cocktailtomat & grovriven parmesan</i> <i>Vi rekommenderar Südsteiermark, Sauvignon blanc 115:-/495:-</i>	185:-
<i>Norsk odlad hälleflundra med krämig havskräftsbuljong.</i> <i>Serveras med rostade hasselnötter, ugnsbakad fänkål,</i> <i>citron & smörslungad potatis</i> <i>Vi rekommenderar Artesis, Côtes du Rhône Blanc 130:-/555:-</i>	255:-
<i>Hjortytterfilé med portvinssås.</i> <i>Serveras med smörslungad savoykål, syltad butternutpumpa &</i> <i>potatiskaka med västerbottenost</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 chokladtårta med halloncoulis, rostad mandel, saltkola & lättvispad grädde</i>	125:-
<i>Vi rekommenderar Rivesaltes Ambré 6cl 74:-</i>	
<i>Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås</i>	105:-
<i>Vi rekommenderar Muscat de Rivesaltes 6cl 54:-</i>	
<i>Valrhonatriffel på Manjarichoklad</i>	35:-
<i>Vi rekommenderar dubbel espresso 35:-, Appleton estate, Karibien 3cl 90:-</i>	
<i>Husets hallonsorbet</i>	45:-
<i>Vi rekommenderar Francesc Ricart Brut Cava 95:-/465:-</i>	
<i>Ostbricka med brie, gorgonzola, Parmesan.</i>	
<i>Serveras med Andrejas fröknäcke & fikonmarmelad</i>	125:-
<i>Vi rekommenderar Sandeman Port 6cl 54:-</i>	

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