

FÖRRÄTTER

Kantarelltoast på smörstekt brioche med syltade rönnbär & krasse 155:-
Vi rekommenderar Södsteiermark, Sauvignon blanc 115:-/495:-

Skagen på Vårdshusets rågbröd med löjrom, citron & dill 140:-/195:-
Vi rekommenderar TGC returns EKO, Riesling 115:-/495:-

Råraکا med löjrom, gräddfil, hackad rödlök, citron & dill 155:-
Vi rekommenderar Francesc Ricart Brut, Cava 95:-/465:-

Råraکا med tångkaviar, havre crème fraiche, hackad rödlök, citron & dill 155:-
Vi rekommenderar Francesc Ricart Brut, Cava 95:-/465:-

SOS 155:-

*Inlagd sill, senapssill & Vårdshussill serveras med västerbottenost,
Andrejas fröknäcke, rödlök & gräddfil samt kokt potatis*
Vi rekommenderar Melleruds utmärkta pilsner samt 5cl vårdshusets rönnbärssnaps 182:-

VARMRÄTTER

Zucchinitagliatelle i krämig pumpacurry 195:-

Serveras med rökt mandlar & grillad halloumi

Vi rekommenderar Südsteiermark, Sauvignon blanc 115:-/495:-

Smörstekt rödingfilé med hummersås, kronärtskockor, 275:-
fänkålscrudité & dillkokt mandelpotatis

Vi rekommenderar Artesis, Côtes du Rhône Blanc 130:-/555:-

Grillad örtmarinerad hjort med portvinssky & saltbakade betor. 295:-

Serveras med potatis- & västerbottenterrine

Vi rekommenderar Chateau Grand Renom, Bordeaux Superieur 130:-/555:-

Grillad lamminnerfilé med provencalesås. 295:-

Serveras med örtbakade rotfrukter & potatisgratäng

Vi rekommenderar Dark Horse, Cabernet Sauvignon 110:-/490:-

Värdshusets kalvschnitzel med ansjovissmör, citron & kapris. 225:-

Serveras med rödvinssås & klyftpotatis

Vi rekommenderar Enskede värdshuslager i frostat glas 72:-

Värdshusets klassiska köttbullar med gräddsås. 175:-

Serveras med rårörda lingon, pressgurka & potatispuré

Vi rekommenderar Nils Oscar God Lager 85:-

BARNRÄTTER

<i>Pannkakor med grädde & sylt</i>	75:-
<i>Köttbullar med gräddsås, lingon & potatispuré</i>	85:-
<i>Lamminnerfilé med potatisgratäng</i>	135:-
<i>En kula vaniljglass med maräng & chokladsås</i>	45:-
<i>Pokemondrink - apelsin, äpple, sprite & grenadin</i>	45:-

DESSERTER

<i>Chokladfudgekaka med chokladmousse & körsbärskompott</i>	135:-
<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>Valrhonatryffel på Manjarichoklad</i>	35:-
<i>Vi rekommenderar dubbel espresso 35:-, Appleton estate 3cl 90:-</i>	
<i>En kula hallonsorbet</i>	45:-
<i>Vi rekommenderar Fransesc Ricart Brut Cava 95:-/465:-</i>	
<i>Ostbricka med brie, gorgonzola & parmesan.</i>	135:-
<i>Serveras med Andrejas fröknäcke & fikonmarmelad</i>	
<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