



Vår passion är att jobba med det lokala, vi handlar våra råvaror ifrån en gård nära oss. Vår köksmästare Rolf Rätz väljer noggrant ut de råvaror han vill jobba med, han gör klassiska rätter på hans vis, där får vi smakerna ifrån skogen, marken och sjöarna - Värmland helt enkelt!

**SOPPA & BRÖD HEL 155 / HALV 115**

Fråga servisen om vad som serveras idag

**LAKENEOSTPAJ \*▲ HEL 155 / HALV 115**

Svampstuvning, mixsallad

**VÄRMLÄNSK DELIKATESSBRICKA \*▲ 170**

Chark, ost, marmelad, fröknäcke

**VÄRMLÄNSK ÄLG 275**

Kroketter, tranbär, trattkantareller, grönkål

**ÄRTBIFFAR 175**

Rostade rotfrukter, stuvad spetskål, rotsellerisås

**VÄNERGÖS \* 215**

Vitrotsstomp, betor, pepparrot, brynt smör

**HANDGJORD KÔRV 180**

Värmländsk Krakauer, surkål, gött mos, saltgurka, senap

**VILTFÄRSBIFFAR 185**

Cognacgräddsås, rostade rotfrukter, rårörda lingon, inlagd gurka

**SKRÄDMJÖLSPAJ \*▲ 75**

Säsongens frukt & bär

**CHOKLADTARTE \*▲ 75**

Serveras med bär

Laktos\* Gluten▲