

# Meny

VÄRDSHUSET  
GESUNDABERGET



## Förrätter

<b>Gratinerad Kantarelltoast</b> med västerbottenost	115 kr
<b>Dagens soppa</b>	95 kr
<b>Gingravad röding</b> med brynt blomkålsmör	125 kr

## Varmrätter

<b>Grillad Biff</b> med kappa från Siljan Chark serveras med bearnaisesås, BBQsås och färskpommefrites	205 kr
<b>Helstekt renfilé</b> från Idre med rödvinsås, skogssvampragu och västerbottensufflé	225 kr
<b>Halstrad Fjällröding</b> från Åre med vitvin och örtsås och pressadpotatis	189 kr
<b>Angus hamburgare</b> 200g med tomat, sallad och lök, dressing, coleslawe, grillad majscolv, Jackdanielsås och färskpommefrites	169 kr
<b>Älgfärsburgare</b> 150g, med tomat, sallad, lök, Hansjöost, skogssvampragu och färskpommefrites	169 kr
<b>Vegetarisk burgare</b> från Orsa med, tomat, sallad, lök, dressing, coleslawe och färskpommefrites	159 kr
<b>Örtmarinerad Tzayspett</b> med tomat, mango salsa och färskpommefrites – veganskt	169 kr

## Vedungsbakade pizzor

(på alla pizzor ingår tomatsås och mozzarellaost)

<b>Flyg &amp; far</b> Färska champinjoner och strimlad rökt skinka	139 kr
<b>Se upp i backen</b> Pepperoni, prosciuttoskinka, champinjoner, kalamataoliver och ruccolasallad	149 kr
<b>Vilda &amp; vackra</b> Älgfärs, paprika, lök och vitlöksdressing	149 kr
<b>Gröna &amp; goda</b> Veg: Kalamataoliver, kronärtskocka, lök, champinjoner, paprika	129 kr

## Desserter

<b>Vaniljglass</b> med varma hjortron	89 kr
<b>Fransk chokladtårta</b> med punchgrädde	85 kr
<b>Chesecake</b> med färska bär	79 kr

**Alla rätter på menyn kan fås som barnportion 85-95 kr**  
Endast för barn

## Värdshusets trerättersmenyer

### Trerättersmeny alt. 1

355 kr

**Förrätt:** Gratinerad Kantarelltoast med västerbottenost

**Varmrätt:** Halstrad Fjällröding från Åre med vitvin, örtsås och presspotatis

**Dessert:** Värdshusets Chesecake med färska bär

### Trerättersmeny alt. 2

395 kr

**Förrätt:** Gingravad fjällröding med brynt blomkålmör

**Varmrätt:** Helstekt renfilé från Idre med rödvinsås, skogssvampragu och västerbottensufflé

**Dessert:** Vaniljglass med varma hjortron



**Är du allergisk?**

Prata med personalen om alternativ!

## Drycker

<b>Kaffe</b>	25 kr
<b>Espresso</b>	25 kr / dubbel 35 kr
<b>Kaffe latte, Cappuccino</b>	35 kr
<b>Varm choklad</b> med grädde	35 kr
<b>Gesundavatten</b> still/ kolsyrat 33 cl	25 kr
<b>Morabryggeri läsk</b> 33 cl:	30 kr
<b>Riocola, Spanja, Fruktchampagne, Hallonsoda</b>	
<b>Mora bryggeri, Guld-pilsner lättöl</b> 33 cl	35 kr

## Alkoholfritt

<b>Carlsberg Organic</b>	40 kr
<b>Eriksberg</b> Hovmästarlager	40 kr
<b>Billabong</b> mousserande	1/1 199 kr · glas 49 kr
<b>Husets alkoholfria</b> Röda och Vita	1/1 199 kr · glas 49 kr

## Öl

<b>Carlsberg hof</b> 33 cl	55 kr
<b>Carlsberg export</b> 33 cl	62 kr
<b>Brooklyn ljus lager</b> 35,5cl	62 kr
<b>Celia</b> (glutenfri) 33cl	62 kr
<b>1664 blanc</b> Veteöl 33 cl	65 kr
<b>Eriksberg</b> 50 cl	69 kr
<b>Brooklyn eyra</b> 35,5 cl	66 kr
<b>Brooklyn Brown ale</b> 35,5cl	66 kr
<b>Mora bryggeri, Amber ale, Kölner, Guld-pilsner</b> 33 cl	65 kr
<b>Äppelbo bryggeri</b> 33cl (fråga oss vilka ölsorter vi har på lager)	68 kr
<b>Björka bryggerhus</b> 33cl (fråga oss vilka ölsorter vi har på lager)	68 kr

## Mjöd från Mjödner

Mjöd är ett traditionellt Honungsvin med mycket gamla rötter. Mjöd kopplas ofta ihop med vikingatiden även om det varit en mycket populär dryck även långt senare. Bland annat lär Gustaf Wasa ha varit förtjust i att bjuda på denna ädla dryck på sina fester vid hovet. Tyvärr finns inga exakta recept bevarade från vikingatiden. Men med hjälp av den information som finns från olika håll har vi återskapat ett grundrecept som ligger så nära de gamla traditionerna som möjligt.

<b>Ask</b> 33 cl	65 kr
<b>Embla</b> 33 cl	65 kr
<b>Garm</b> 33 cl	69 kr

## Cider

<b>Sommersby päron</b> 33 cl (söt)	62 kr
<b>Sommersby sparkling seco</b> (mindre söt)	62 kr
<b>Mora bryggeri, Golden Grape</b> (söt)	66 kr