

## SNACKS OCH SMÅRÄTTER

<b>Valenciamandel</b>	65 kr
<b>Marinerade oliver</b>	65 kr
<b>Lantchips</b>	40 kr
<b>Pommes frites</b>	
med ramslöksmajonnäs (Å)	75 kr
<b>Kalixlöjrom</b> (M) (L)	
lantchips, gräddfil, gräslök,	135 kr
<b>[VEG] Steam bun</b>	
misoglaserad aubergine, ingefärspicklad gurka, ångat bröd, yuzumajonnäs, shiso, sesamfrö (Å) (G)	135 kr
<b>Ankkroetter</b>	
confiterat anklår från Viking fågel, bergamott, grönpeppar, Almnäs Tegel (M) (Å) (L) (G)	145 kr
<b>Crudo på sotad regnbåge</b>	
gurka, yuzu, timutpeppar, torkade blommor	175 kr
<b>Vit sparris</b>	
sparrishollandaise, fläderättika, ramslöksolja (M) (L) (Å)	195 kr
<b>HUVUDRÄTTER</b>	
<b>”Grillad” röding</b>	
inkokt kronärtskocka, ramslök, smörsås, potatiskrokett med osten Murbo-Annas röda (M) (Å) (L) (G)	335 kr
<b>Rödvinbräserad oxkind</b>	
potatispuré, grillad grön sparris, gremolata, syrad lök (M) (L)	295 kr
<b>[VEG] Rättviksårta</b>	
grillad grädde, syrad lök, grillad grön sparris, potatiskrokett med Murbo-Annas röda, krasse (M) (L) (Å) (G)	245 kr
<b>Steak frites</b>	
grillad svensk entrecôte KRAV, pommes frites, rödvinsås, cafe de paris-smör, sallad (M) (L)	395 kr

*Gesch  
wörner  
gården*

### GESCHWORNERGÅRDENS FYRA

800 kr

**Crudo på sotad regnbåge**

**Vit sparris**

**Rödvinbräserad oxkind**

**Pavlova med rabarber**

### Hommage till Falukorven

vår egen färskkorv, potatispuré, vinägersky, picklade senapsfrön, bakad gulbeta (M) (L)

275 kr

### DESSERT

#### ”Fattiga riddare”

Smörstekt brioche, drottning sylt, vaniljglass (M) (Å) (G) (L)

125 kr

#### Pavlova, rabarber, kardemummaglass

maräng, rabarberkompott, citroncurd, kardemummaglass, oxalis (M) (Å) (L)

145 kr

#### Hallon, choklad, pekannöt

bakad choklad, hallonsorbet, karamelliserad pekannöt (M) (Å) (L)

145 kr

#### Affogato

Espresso, 2cl amaretto, vaniljglass (M) (Å) (L)

125 kr

Vänligen meddela oss om eventuella allergier.  
Fråga oss gärna om ursprung på köttet vi serverar.  
Vi är en kontantfri restaurang.

(M) Mjölke (Å) Ägg (G) Gluten (L) Laktos

## DRYCKESFÖRSLAG

Bubblor och drinkar	
<b>MVSA Cava brut</b> Katalonien, Spanien glas	125 kr
<b>Albert Lebrun Blanc de Noirs Extra Brut</b> Champagne, Frankrike 75cl	975 kr
<b>Gin &amp; Tonic</b> 5cl	150 kr
<b>Pink Paloma</b> Stjersund bränneri	135 kr
Öl och cider	
<b>Stjersund Dalarnas guld</b> 5,3% Fat 40cl	80 kr
<b>Stjersund WULF IPA</b> 7,0% Fat 40cl	90 kr
<b>Stjersund 1916 Imperial stout</b> 33cl 9,0%	95 kr
<b>S:t Eriks Lager</b> 33cl 5,0%	75 kr
<b>S:t Eriks IPA</b> 33cl 5,3%	90 kr
<b>Galipette äppelcider</b> 33cl 4,5%	80 kr
<b>Somersby sparkling rosé</b> 33cl 4,5%	80 kr

### Vitt på glas

**Parajes del Valle Blanco macabeo 2023** Jumilla, Spanien

*Friskt och fruktigt* 125 kr

**Nik Weis Schiefer Riesling Feinherb 2021** Mosel, Tyskland

*Friskt och fruktigt* 145 kr

### Rött på glas

**Waltz Pinot Noir 2022** Pfalz, Tyskland

*Kryddigt och mustigt* 125 kr

**Dao Casal Mor Special Selecti 2022** Dao, Portugal

*Kryddigt och mustigt* 135 kr

**Chateau L Ermitage 2016** Bordeaux, Frankrike

*Stramt och nyanserat* 145 kr

### Alkoholfritt

**Alkoholfritt vin/bubbel** glas 125 kr

**Stjersund Alkoholfri Ale** 33cl 0,4% 60 kr

**Melleruds Alkoholfri pilsner** 33cl 0,4% 60 kr

**Loka, Coca cola, Fanta, Sprite** 33cl 32 kr

**Lemonad** 27,5cl 42 kr

**Törst** svensk naturlig läsk EKO 33cl 44 kr

Vill ni dela på en flaska vin eller champagne?

Eller kanske bara se hela vårt vinutbud...

Fråga gärna efter hela dryckesmenyn