

Gesch wörner gården

Smårätter och snacks

Valenciamandel	65 kr
Gårdschips	40 kr
Pommes frites med aioli	75 kr

Dillgravad lax Rostad surdegskavring, hovmästarsås och dillkryddad gurka	85 kr
--	-------

Krispiga ankkroetter Confiterat anklår från Viking fågel, bergamott, grönppeppar, Almnäs tegel	145 kr
--	--------

Räksallad med linser & quinoa, kokt ägg, aioli, säsongens grönt, krispsallad och citron	159 kr
---	--------

Varmrätter

Rödvinbräserad oxkind Potatispuré, grillad grön sparris, gremolata och syrad lök	255 kr
--	--------

Rättviksärta [VEG] Grillad grädde, syrad lök, grön sparris och frasig potatiskrosett med Murbo-Annas röda hårdost	195 kr
--	--------

”Grillad röding” Havskräftssås, inkokt kronärtskocka, dillslungad potatis, gravad citron och örter	295 kr
---	--------

Bergmästarlunch

Dillgravad lax på surdegskavring med
hovmästarsås och dillkryddad gurka

*

Stekt Falukorv med rotmos,
picklad kålrabbi, gruvsenap och persilja

*

”Fattiga riddare”
Smörstekt brioche med drottningssylt
och vaniljglass

335 kr

Menyn äts av hela sällskapet

Köttbullar Gjorda på svensk nötfärs, potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsky	195 kr
---	--------

Stekt Falukorv Rotmos, gruvsenap från Liss-Ellas, picklad kålrabbi och persilja	165 kr
---	--------

Barnmeny

Falukorv med pasta	115 kr
--------------------	--------

Pannkaka med drottningssylt och grädde	95 kr
---	-------

Köttbullar med potatispuré och lingon	115 kr
--	--------

Dryckesförslag

Fatöl Stjernsunds bryggeri, 40cl Dalarnas guld / Wulf IPA	80 / 90 kr
--	------------

Ett gott glas vin	125 kr
Ett gott glas bubbel	125 kr

Alkoholfri öl	60 kr
Alkoholfritt vin/bubbel, glas	110 kr

Loka 33cl	32 kr
Lemonad	42 kr

*Fråga gärna personalen om allergener.
Fråga även om ursprunget på köttet vi serverar.
Vi är en kontantfri restaurang*