



Väderstad Centralkrog

Förrätter

Skummad kräftsoppa med terrine på lax och kräftor
98:-

Råraka med löjrom, smetana, och rödlök
145:-

Ugnsbakad oxkind med portvinsreduktion, hemlagad grovsenap,
rågbröd och syltad svamp
96:-

Varmrätter

Rosastekt hjortfilé med gräddkokta kantareller, glaserade svartrötter
serveras med potatiskaka
275:-

Variation på gårdsgris från Evertsberg, calvadosky, glaserade äpplen
rostade rotfrukter serveras med palsternacka och potatispuré
225:-

Confiterad majsckling med Karl-Johansvamp risotto serveras med
portvinsås och rostade rotfrukter
198:-

Smörstekt gösfilé med kräftbuljong, pepparrosthollandaise serveras
med marinerade kronärtskockor.
215:-

Fisk och skaldjurs queneller med dillslungad gurka, vitvinsås
och pressad potatis
162:-

Vegetarisk

Smörstekt haloumi från Löts gårdsmejeri, kryddpicklade rödbetor, bönor och rostade roffruktter

178:-

Desserten

Variation på chokladmousse
(vit, mörk och mjölkchoklad)

89:-

Äppeltartelette med italienskmaräng, nötkross och fruktcoli

89:-

Smaklig Måltid!

alla priser inkl. moms

...läs mer på nästa sida



Öl flaska

<i>Mariestads Export 50 cl.</i>	54:-
<i>Norrlands Guld 33 cl.</i>	49:-
<i>Runöl Ljus/Mörk</i>	69:-
<i>Mariestads Folköl 3,5% 50 cl.</i>	46:-
<i>Spendrups Mellanöl 33 cl.</i>	42:-

Cider

<i>Briska Päron 33 cl.</i>	48:-
<i>Briska Granatäpple 33 cl.</i>	48:-

Fördrinkar

<i>Mousserande Fl. 255:- glas 62:-</i>	
<i>Dry Martini 4 cl.</i>	89:-
<i>Solnedgång 4cl.</i>	89:-

Drinkar 4cl. 89:- 6 cl. 119:-

<i>Gin Tonic</i>
<i>DJ</i>
<i>Casper</i>
<i>Bull Hunter</i>
<i>Rosa Pantern</i>
<i>White Russian</i>
<i>Tequila Sunrise</i>
<i>No Name</i>

Shot 4 cl. 60:-

<i>Galliano Hot Shot</i>
<i>VCK</i>

Fatöl

<i>Starobrno 40 cl.</i>	54:-
<i>Sleepy Bulldog 40 cl.</i>	54:-

Övrig dryck

<i>Lättöl 24 cl/40 cl.</i>	20:-/35:-
<i>Läsk</i>	Stor 24:-/liten 16:-
<i>Juice/Mjölk</i>	Stor 20:-/liten 12:-
<i>Väderstadsvatten kolsyrat</i>	20:-

Whisky

4cl. 68:- 6 cl. 102:-

<i>Bush Mills</i>
<i>Famous Grouse</i>
<i>Jim Beam</i>

Jack Daniels

4cl. 92:- 6 cl. 138:-

<i>Bowmore</i>
<i>Glenmorangie</i>
<i>Higland Park</i>
<i>Laphroaig</i>
4 cl. 112:- 6 cl. 168:-
<i>Ardberg</i>
4 cl. 116:- 6 cl. 174:-
<i>Lagavulin</i>

Mousserande

Emeri

Pinot Noir och Chardonnay. Australien.
Medelfylligt med toner av citrus, persika och äpplen.
255:-/flaska, 62:-/glas

Vita viner

Bush Creek

Chardonnay. Australien.
Fruktig smak med inslag av nektarin, persika, citrus med diskret ekton.
171:-/flaska, 58:-/glas

Binz & Bratt

Riesling och Gewürztraminer. Tyskland.
Friskt, fruktigt och aningen kryddigt med toner av päron och mineral.
288:-/flaska, 72:-/glas

Alsace Pinot Gris Reserve 2005

Pinot Gris. Frankrike.
Smakrikt med mjuk syra och aromer av gult äpple och honung.
385:-/flaska, 95:-/glas

Röda viner

Bush Creek

Shiraz. Australien.
Mjuk, fruktig smak av röda bär och frisk kryddig doft.
171:-/flaska, 58:-/glas

Claude val Rouge

Grenache, Carignan, Merlot och Syrah. Frankrike.
Mjuk fruktig smak med inslag av röda bär och lakrits
188:-/flaska, 62:-/glas

Val dei Molini Valpolicella

*Corvina, Rondinella och Corvinone. Italien.
Stram och fruktig med inslag av körsbär och lakrits.*

310:-/flaska, 77:-/glas

Binz & Bratt

*Pinot Noir och Cabernet Sauvignon. Tyskland.
Fruktig och bärig med inslag av vanilj.*

288:-/flaska, 72:-/glas

Fabre Montmayou

*Malbec. Argentina.
Mycket fruktig med fatkaraktär, aromer av mörka bär och örter.*

288:-/flaska, 72:-/glas

Dessertviner

St:Hubertus Beerenauslese

*Huxelrebe, Optima och Ortega. Tyskland.
Söt och druvig med toner av grapefrukt, mineral, honung och aprikos.*

4 cl. 28:-

De Bortoli 8 year old barrel aged

*Grenache och Shiraz. Australien.
Fyllig och mycket fruktig med toner av choklad, kaffe och sötmandel.*

4 cl. 26:-