



Kötträtter

Cevapcici (Köttfärsrullader med hackad lök, gräddfil, ajvar & riven potatis)	135:-
Svensk Biffstek med lök (Klassisk svensk biffstek med stekt lök, sky & kokt potatis)	168:-
Lövbiff (Välutbankad nötbiff med valfri: café de paris, vitlök eller persiljesmör)	168:-
Entrecôte (med valfri: Béarnaisesås, rödvins, svampsås, café de paris, vitlök eller persiljesmör)	168:-
Filé Mignon Black & White (Ox och fläskfilé med béarnaise och tryffelsås)	188:-
Grillspett (Souvlaki) (Fläskfilé på spett "grekisk vis" med riven potatis, rå lök, valfri vitlök- eller persiljesmör)	138:-
Filé Oskar (Fläskfilé med sparris, räkor och choronsås)	138:-
Wienerschnitzel (Med wienergarnityr)	138:-
Filé Nobis (Fläskfilé med sparris och béarnaisesås)	138:-
Tournedos Rossini (Oxfilé med gåsleverpastej och tryffelsås)	239:-
Husets Plankstek (Oxfilé med pommes dushesse, baconrullad haricot verts, grilltomat & béarnaisesås)	225:-
Oxfilé Charlemange (Oxfilé med stuvade champinjoner & béarnaisesås)	228:-

Wårdshusets Specialrätter

Flamberad Pepparstek (Cognac flamberad oxfilé med gräddpepparsås och goda tillbehör)	248:-
Cour de Filé Provençale (för två personer) (Oxfilé på bädd av råstekt potatis, gratinerad tomat, champinjoner, haricotverts & vitlök)	450:-
Mix-Grill (Pikilia) (Mix-Grill "grekisk vis" med fläskfiléspett, Cevapcici, en bit oxfilé serveras med tzatziki, ajvar, riven potatis, rå lök, valfri vitlök- eller persiljesmör)	189:-