VÄLKOMMEN!

Vi brinner för vällagad mat i gedigen Hälsingebygd och använder svenska och lokalt producerade råvaror med krav på kvalité och ursprung.

Krögare Pär Johansson Jonsing

VäxboKrog

Påskerbjudande!

- Du väljer valfri trerättersmeny för 535 kr -

FÖRRÄTTER

Regnbåge 175 kr
Gravad regnbåge ”tartar” från Bröderna Olssons fiskodling i Ljusnan, kökets brioche, rökt forellrom, variation av citron, kapris, rädisor från Hälsinglands småbrukare, dill.

Mozzarella 165 kr
Fior di latte från Frägsta mejeri, variation av tomat, majonnäs av basilika, krispigt bröd, parmesanost, microgrönt från Therese Trädgårdsmat.

Råbiff 185 kr
Handskuren svensk oxfilé, schalottenlök, majonnäs av granskott från Växbo, lingon, krispig jordärtskocka, microgrönt från Therese Trädgårdsmat.

Frågor kring allergi och intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.

HUVUDRÄTTER

Oxfilé 335 kr
Svensk oxfilé ”tournedo”, potatis & jordärtskocksterrin av lokal jordärtskocka från Hälsinglands småbrukare, majonnäs av Karl-Johans svamp, sotad purjolök, knippemorötter, rödvinssky, microgrönt från Therese Trädgårdsmat.

Hjort 335 kr
”KRAV” filé av hjort från Melins i Bredbyn, sås av konjak & grönpeppar, gravade lokala vinbär, krispig grönkål, rostad småpotatis, microgrönt från Therese Trädgårdsmat.

Gös 325 kr
Skinnstekt gös från Hjälmaren, potatis & purjolökspuré, brynt smörsås, kapris av granskott från Växbo, rädisor från Hälsinglands småbrukare, potatischips, dillolja & dill.

Rotselleri 295 kr
Smörbakad rotselleri, majonnäs av parmesanost, friterad eldost från Frägsta mejeri, brynt umami & nötsmör, citronemulsion, rädisor från Hälsinglands småbrukare, microgrönt & syrad vitkål från Therese Trädgårdsmat.

Frågor kring allergi och intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.

EFTERRÄTTER

Cremé brulée 125 kr
Smaksatt med bourbon vanilj, hallonskum, yoghurt & myntasorbet.

Choklad 125 kr
Choklad på 3 sätt, kökets bananglass, salt kola.

Sockerkaka. 125 kr
Varm kaka, citroncurd, vit sparrisglass, björnbär från Böle.

Lokala ostar 165 kr
Ko och getost från Jarseost och Martin i Tallåsen, kökets marmelad, Janssons knäcke.

Något litet

Chokladtryffel, två smaker 50 kr
En kula av vår vaniljglass eller sorbet 45 kr / 2 st för 60 kr

Frågor kring allergi och intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.

TILL BARNEN

HUVUDRÄTTER

Pannkakor 75 kr (Går att få gluten & laktosfri)
Tre pannkakor med sylt, vispad grädde, morot och gurka.
Extra pannkaka kostar 10 kr st.

Pasta med köttfärssås av köttfärs från Tillmans Alt grillkorv från Tillmans 80 kr
Med ketchup, morot och gurka.

Hemlagade köttbullar 80 kr
Med morot, gurka, gräddsås och pasta.

EFTERRÄTTER

Banana split 55 / 109 kr
Vår egen vaniljglass med banan, chokladsås, grädde och maränger.

Vaniljglass med kolasås 40 / 99 kr
En kula av vår egen vaniljglass med kolasås och maränger.

Hela a la carte menyn går att få som halv portion för halva priset till alla barn.

Frågor kring allergi och intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.