

JULBUFFÈ 425:-

Christmas Buffet

FÖRRÄTTER/ Starters

Kalixlöjrom 270:-

med två sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche

Whitebait roe with two kinds of onion, sour crème and butter fried brioche

VARMRÄTTER/ Main courses

Rimmad lax 185:-

med dillstuvad potatis och senapssås

Cured salmon with creamed potatoes and mustard sauce

Klassisk wienerschnitzel 225:-

Wiener schnitzel the classic way

Halstrad råbiff 185:-

med sallad, kryddsmör och pommes frites

Steak tartar from the grill with French fries, salad and a spicy butter

160 gram Oxfilé 275:-

med rotselleripuré, friterad svartkål och rödvinssky

*160 gram Fillet of beef with celeriac purée, deep-fried lacinato kale
and red wine sauce*

DESSERTER/ Desserts

Crème Caramel 95:-

Crème Caramel

Gottbordet 125:-

Sweets from the christmas buffet

Husets hemmagjorda tryfflar 25:-/st

Home made truffles

Mandelmussla med hjortronsylt och grädde 50:-

Almond cookie filled with cloudberry jam and whipped cream