

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

Jordärtskockssoppa 125:-

med örkrutonger
Artichoke soup with herb croutons

VARMRÄTTER/ Main courses

Rimmad lax 185:-

med dillstuvad potatis och senapssås
Cured salmon with creamed potatoes and mustard sauce

Smörstekt piggvarsfilé 350:-

med löjrom och Champagnesås
Butterfried turbot fillet with white bait roe and Champagne 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 rödvinsky
*160 gram Fillet of beef with celeriac purée, deep-fried lacinato kale
and red wine sauce*

DESSERTER/ Desserts

Crème Caramel 95:-

Crème Caramel

Vaniljglass med bakat äpple och mandelbiskvier 125:-

Vanilla ice cream with baked apple and almond macarons

Husets hemmagjorda tryfflar 25:-/st

Home made truffles