

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

## **DESSERTER/ Desserts**

**Crème Caramel 95:-**

*Crème Caramel*

**Husets hemmagjorda tryfflar 25:-/st**

*Home made truffles*