

## **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*

### **Kräftsoppa 210:-**

med krondill och prästoststång  
*crayfish soup of the house with dill and cheese stick*

## **VARMRÄTTER/ Main courses**

### **Rimmad lax 185:-**

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

### **Smörstekt marulk 305:-**

med duchessepotatis och Champagnesås  
*Butter fried anglerfish with duchesse potatoes  
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*

## **DESSERTER/ Desserts**

**Crème Caramel 95:-**

*Crème Caramel*

**Vaniljglass med färska bär 125:-**

*Vanilla ice cream with fresh berries*

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

*Home made truffles*