

## **FÖRRÄTTER/ Starters**

### **Kalixlöjrom 240:-**

med två sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche  
*Whitebait roe with two kinds of onion, sour crème and butter fried brioche*

### **Årstidernas hummersoppa 195:-**

*Lobster soup of the house*

## **VARMRÄTTER/ Main courses**

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

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

### **Helstekt bergtunga 275:-**

med räkor och brynt smör  
*Lemon sole on the bone with shrimps and browned butter*

### **Klassisk wienerschnitzel 225:-**

*Wiener schnitzel the classic way*

### **Bookmaker toast 235:-**

med pommes frites  
*Bookmaker toast with French fries*

### **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**

*Crème Caramel*

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

*Home made truffles*