

“ONE OF THE VERY NICEST THINGS ABOUT LIFE IS THE WAY
WE MUST REGULARLY STOP WHATEVER IT IS WE ARE DOING
AND DEVOTE OUR ATTENTION TO EATING”

LUCIANO PAVAROTTI



RESTAURANG
KALLBADHUSET



MENY MARIA CHRISTINA

Hummersoppa med terrine på hummer, räka och pilgrimsmussla.
Lobster soup with terrine of lobster, shrimp and scalops.

Smörstekt skreitorskrygg med gräslök och forellrom i smörad vitvinsås. Serveras med morot- och purjolöksauté samt mandelpotatispuré.
Butterfried cod with chive and salmon roe in white wine sauce. Served with carrot and leek sauté and potato puree.

Alt. / Or

Marinerade lamminnerfiléer med rödvinsås, ugnstrostad blomkål, bakade cocktailtomater och gräddbräserverad potatis smaksatt med aningen tryffel.
Marinated fillets of lamb with red wine sauce, roasted cauliflower, baked tomatoes and creambraised potato flavored with truffles.

Crème Brûlée
Crème brûlée.

Menypris: 595 kr
Vinpaket: 365 kr

FÖRRÄTTER/STARTERS

Hummersoppa med terrine på hummer, räka och pilgrimsmussla.
Lobster soup with terrine of lobster, shrimp and scalops.
195 kr

Löjrom serveras med smörstekt toast, finhackad rödlök, gräslök, crème fraîche och citron.
Bleak roe served with butter fried toast, chopped red onion, chive, sour crème and lemon.
225 kr

Råbiff på oxfilé med tryffelmajonnäs, parmesanost, ruccola och pommes allumettes.
Steak tartar with truffle mayonnaise, parmesan cheese, arugula and pommes allumettes.
195 kr

Carpaccio på rödbeta med sotad, askad getost, machésallad, pinjenötter och honung.
Beetroot carpaccio with goat's cheese, machésalad, pine nuts and honey.
145 kr



“FOOD IS AN IMPORTANT PART
OF A BALANCED DIET”

FRAN LEBOWITZ

FISK/FISH

Smörstekt skreitorskrygg med gräslök och forellrom i smörad vitvinsås. Serveras med morot- och purjolöksauté samt mandelpotatispuré.
Butterfried cod with chive and salmon roe in white wine sauce. Served with carrot and leek sauté and potato puree.
345 kr

VEGETARISKT/VEGETARIAN

Pasta med kronärtskockshjärtan, champinjoner och ruccola i en krämig sås på tryffel, vitlök, citron och gräddde. Toppas med riven parmesanost.
Pasta with artichoke, mushrooms and arugula in creamy sauce of truffle, garlic, lemon and cream. Topped with parmesan cheese.
195 kr

KÖTT/MEAT

Marinerade lamminnerfiléer med rödvinsås, ugnstrostad blomkål, bakade cocktailtomater och gräddbräserverad potatis smaksatt med aningen tryffel.
Marinated fillets of lamb with red wine sauce, roasted cauliflower, baked tomatoes and creambraised potato flavored with truffles.
345 kr

Kallbadhusets pepparstek på oxfilé från KLS Dalsjöfors med rostad vitpeppar, konjaksås och baconsauterad hari côte verts. Serveras med pommes chateau.
Pepper steak with roasted white pepper, cognac sauce and bacon sauted hari côte verts.
Served with pommes chateau.
395 kr

Smörstekt majskyklingfilé från kronfågel med morot- och purjolöksauté. Serveras med murkelsås, bakad tomat och mandelpotatispuré.
Butterfried corn chicken file with carrot- and leek sauté.
Served with morel sauce, baked tomatoes and potato puree.
245 kr

DESSERTER/DESSERTS

Crème Brûlée.
Crème brûlée.
95 kr

Italiensk citronglass med färska bär.
Italian lemon ice cream with berries.
95 kr

Grand marnierparfait med chokladsorbet.
Grand marnier parfait with chocolate sorbet.
125 kr

Chokladfondant med hjortronkärna, serveras med vaniljglass.
Chocolate fondant stuffed with cloudbberries, served with vanilla ice cream.
125 kr

BARNMENY FOR THE KIDS

Hamburgare med dressing, sallad, bröd och pommes frites.
Hamburger with dressing, salad, bread and French fries.
79 kr

Vaniljglass med chokladsås.
Vanilla ice cream with chocolate sauce.
65 kr