



## 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

Vi serverar även torsdagslunch.



## TORSDAGSLUNCH PÅ KALLBADHUSET

Lövbiff med persiljesmör och pommes frites.

*Thinly cut steak with parsley butter and french fries.*

Gratinerad torskryggfilé med hummersås, juliennegrönsaker och pommes duchesse.

*Cod fillet au gratin with lobster sauce and pommes duchesse.*

Klassisk ärtsoppa med fläsk,  
nygräddade pannkakor med jordgubbssylt och vispad grädde.

*Swedish specialitie: Pea soup with pork and  
pancakes with strawberry jam and whipped cream.*

Inkl. Sallad, bröd, smör, bordsvatten samt kaffe.

*Incl. Salad, bread, butter, water and coffee.*

Pris: 125 kr

## DESSERTER/DESSERTS

Liten creme brûlée.

*Small creme brûlée.*

25 kr

Vi serverar även affärlunch, Meny Maria Christina.