

“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

Toast Skagen på handskalade räkor toppad med löjrom.  
*Toast Skagen topped with bleak roe.*

Smörstekt torskrygg med pocherat ägg, sparris  
och champagnesås.

Serveras med legymer och dillkokt potatis.  
*Butterfried cod with poched egg, asparagus  
and sauce champagne.*

*Served with vegetables and potatoes boild with dill.*

Crème Brûlée.  
*Crème brûlée.*

Menypris: 595 kr  
Vinpaket: 365 kr

## FÖRRÄTTER/STARTERS

Toast Skagen på handskalade räkor toppad med löjrom.  
*Toast Skagen topped with bleak roe.*  
225 kr

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

245 kr

Råbiff på oxfile från KLS Dalsjöfors med tryffelmajonnäs,  
parmesanost, ruccola och pommes allumettes.

*Steak tartar with truffle mayonnaise, parmesan cheese,  
arugula and pommes allumettes.*

195 kr



“FOOD IS AN IMPORTANT PART  
OF A BALANCED DIET”

FRAN LEBOWITZ

## KÖTT/MEAT

Pasta pappardelle med oxfile från KLS Dalsjöfors,  
champinjoner och ruccola i en krämig sås  
på tryffel, vitlök, citron och grädde.  
Toppas med riven parmesanost.

*Pasta pappardelle with beef, mushrooms and  
arugula in creamy sauce of truffle,  
garlic, lemon and cream. Topped with parmesan cheese.*  
265 kr

Kallbadhusets pepparstek på oxfile 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

## FISK/FISH

Smörstekt torskrygg med pocherat ägg, sparris  
och champagnesås.

Serveras med legymer och dillkokt potatis.  
*Butterfried cod with poched egg, asparagus  
and sauce champagne.*

*Served with vegetables and potatoes boild with dill.*  
345 kr

Helstekt rödtunga a la meunier med smörstekta  
champinjoner lättbrynt vitlöksmör och halstrad citron.

Serveras med dillkokt potatis.  
*Fried lemon sole a la Meunier with mushrooms, lightly  
browned garlic butter and grilled lemon.*  
*Served with potatoes boild with dill.*

295 kr

## VEGETARISKT/VEGETARIAN

Pasta pappardelle med kronärtskockshjärtan, champinjon-  
er och ruccola i en krämig sås på tryffel, vitlök, citron och  
grädde. Toppas med riven parmesanost.

*Pasta pappardelle with artichoke, mushrooms and aru-  
gula in creamy sauce of truffle, garlic, lemon and cream.*  
*Topped with parmesan cheese.*

195 kr

## DESSERTER/DESSERTS

Crème Brûlée.  
*Crème brûlée.*  
95 kr

Gateau au fraise: Browniebotten med krokant  
och jordgubbsmousse.

Serveras med våran mango- och persikoglass.  
*Gateau au fraise: Brownie with croquante  
and strawberry mousse.*  
*Served with mango and peach ice cream.*  
125 kr

Jordgubbar med våran glass på vit choklad.  
*Strawberries with white chocolate ice cream.*  
110 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