

“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

Halstrad pilgrimsmussla med gratinerad parmesanmornay, champinjoner och forellrom.  
*Fried scallop with parmesan cheese sauce, mushrooms and trout roe.*

Pocherad hälleflundra med champagnesås och friterad champinjon. Serveras med gratinerad pommes duchesse, höstens grönsaker och kryddörtsallad.  
*Poached halibut with champagne sauce and deep-fried mushroom. Served with pommes duchesse, seasonal vegetables and herb salad.*

Vit chokladpannacotta med passionsfruktsorbet.  
*White chocolate pannacotta with passion fruit sorbet.*

Menypris: 595 kr

Vinpaket: 365 kr

## FÖRRÄTTER/STARTERS

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

Halstrad pilgrimsmussla med gratinerad parmesanmornay, champinjoner och forellrom.  
*Fried scallop with parmesan cheese sauce, mushrooms and trout roe.*  
195 kr

Råbiff på oxfilé 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

## VEGETARISKT/VEGETARIAN

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

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

## FISK/FISH

Pocherad hälleflundra med champagnesås och friterad champinjon. Serveras med gratinerad pommes duchesse, höstens grönsaker och kryddörtsallad.

*Poached halibut with champagne sauce and deep-fried mushroom. Served with pommes duchesse, seasonal vegetables and herb salad.*  
345 kr

## KÖTT/MEAT

Pasta pappardelle med oxfilé 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

Tournedos på oxfilé från KLS Dalsjöfors med kantarellsmör, rödvinsås och bakad tomat. Serveras med rostade rotfrukter och gräddbräserverad potatis.  
*Tournedos on fillet of beef from Dalsjöfors with chanterelle butter, red wine sauce and baked tomato. Served with roasted root vegetables and cream braised potatoes.*  
395 kr

## DESSERTER/DESSERTS

Chokladmousse med Italiensk maräng, hallonglass, kolasås och krokant.  
*Chocolate mousse with Italian meringue, raspberry ice cream, caramel sauce.*  
125 kr

Vit chokladpannacotta med passionsfruktsorbet.  
*White chocolate pannacotta with passion fruit sorbet*  
115 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