



## Festliga menyer

### Förrätter

|  |         |
|--|---------|
| Smördegsinbakad Hummersoppa                  | 115 SEK |
| Kycklinglever mousse med färska champinjoner | 120 SEK |
| Rensteksröra med löjrom                      | 105 SEK |
| Gravlax tartar                               | 110 SEK |
| Keso och Tunnbrödsbaka med rökt älg          | 100 SEK |

### Varmrätter

|   |         |
|---|---------|
| Tournedos med Madeirasås  | 250 SEK |
| Kosackens Oxfilé med vitlökssås, bacon, champinjoner och råstekt potatis  | 275 SEK |
| Uddeholm Suprise  | 275 SEK |
| Kalvschnitzel fylld med oxfilé, blandsvamp, smörkokta grönsaker, gräddsås, nudlar från vårt eget kök                      |         |
| Fisk-Köttfat "Creation 2000"  | 320 SEK |
| Currybräserad gös, strimlad kalv i gräddsås, friterad banan, ananas, mango chutney, grönsaksstrimlor, duchesspotatis      |         |
| Älgfilé med potatiskaka och baconrullad kantarell   | 475 SEK |
| Mallwitzpanna   | 265 SEK |
| Potatisgratäng, fläskfilé, bacon, tomat, pepparsås, stekt ägg.<br>1 glas vin eller öl 33 cl.<br>Kaffe och husets choklad. |         |

### Desserter

|   |         |
|---|---------|
| Persikor Café de Paris                                    | 100 SEK |
| Fruktdessert med maräng                                   | 100 SEK |
| Hjortron timbal med vaniljparfait och grädde              | 110 SEK |
| Mandelglasstårta  | 110 SEK |
| Brinnande glassomelett                                    | 110 SEK |
| Olika sorters glass, täckt med maräng, flamberad med rom. |         |
| Glass och hjortron  | 85 SEK  |

