



#### Vorspeisen

Roh gebeiztes Lachstartar im Zucchiniiring mit Kräuteröl 6,50 €  
Schwedische Fischsuppe mit Kartoffeln und Lauch 6,00 €

#### Hauptgerichte

**Skreifilet** auf der Haut gebraten 16,50 €  
mit Grünkohl, Speckchips und Kartoffelstampf

**Flygande Jakob** (schwedisches Nationalgericht) 13,00 €  
Hähnchenbrust mit Speckstreifen, Champignons, Bananen und Erdnusskernen  
mit Reis serviert

**Cremiges Risotto** (vegetarisch)  
mit Ziegenkäse, gebratenen Pilzen und Lakritzsauce 11,50 €

**Seemannstopf** 12,80 €  
Kartoffeleintopf mit Rindfleisch, Karotten und Pastinake in Biersud geschmort

**Elchtest** 19,80 €  
Elchgulasch in Honig und Sahne geschmort, traditionell mit Salzkartoffeln,  
Wurzelgemüse und schwarzen Johannisbeerkompott

Eingelegter **Salzhering** mit Rote Bete, Meerrettich und Sanddorn  
mit Bratkartoffeln serviert 14,00 €

#### Nachtisch

Hausgemachtes dänisches Lakritz-Eis mit Birnenculis 6,00 €  
Zimtcreme mit Heidelbeergrütze 5,50 €