



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 Erusskernen
mit Reis serviert

Cremiges Risotto 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,
Wurzelgemüsen 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 Heidelbeerengrütze 5,50 €