

# FÖRRÄTTER

Starters / Vorspeisen / Antipasti

Källaren´s kräfttoast.

Källaren's crayfish toast.  
Langustenttoast nach Art des Hauses  
Tartine con gamberi di Källaren

**74 Kr**

Stekt inlagd strömming serveras med brännvinsost,  
knäckebröd och smör.

Pan-fried pickled herring served with aquavit cheese, crisp bread and butter.  
Eingelegter Brathering mit Brantweinkäse, Knäckebröt und Butter.  
Aringhe in salamoia saltate in padella, servite con formaggio all'acquavite, crostini e burro.

**89 Kr**

Vitlöksbröd.

Garlic bread  
Knoblauchbröt  
Bruschetta all'aglio

**45 Kr**

# VARMRÄTTER

Main courses / Hauptgerichte / Piatti unici

Färsk pasta serveras med oxfilémedaljonger och krämig sås på soltorkade tomater.

Fresh pasta served with fillet of beef medallions and a creamy sun-dried tomato sauce.  
Frische Pasta mit Rinderfiletmedaillons und cremiger Sauce aus getrockneten Tomaten.  
Pasta fresca servita con medaglioni di filetto di manzo e salsa cremosa di pomodori essiccati al sole.

**142 Kr**

Madame´s sommarsallad: Kyckling, bacon, dressing, rädisor, körsbärstomater, ost och grissini.

Madame's summer salad: Chicken, bacon, dressing, horseradishes, cherry tomatoes, cheese and grissini.  
Sommersalat à la Madame: Hähnchen, Bacon, Dressing, Radieschen, Kirschtomaten Käse und Grissini.  
Insalata estiva Madame: pollo, pancetta, dressing, rafano, pomodori ciliegini, formaggio e grissini.

**134 Kr**

Källaren´s hamburgertallrik special, 200gr nötburgare, pepparost, tomat, rödlök, saltgurka, pommes frites, bearnaisesås.

Källaren's burger plate special: 200g beef burger, pepper cheese, tomato, red onion, pickled cucumber, French fries, sauce Béarnaise.  
Burgerteller spezial nach Art des Hauses: 200 g Rindfleisch-Burger, Pfefferkäse, Tomate, rote Zwiebeln, Salzgurke, Pommes frites, Sauce Béarnaise.  
Hamburger di Källaren speciale: hamburger di manzo da 200 g, formaggio al pepe, pomodori, cipolla rossa, cetriolini, patatine fritte, salsa Béarnaise.

**129 Kr**

Färsk vegetarisk ravioli serveras med krämig sås och ugnsbakade körsbärstomater.

Fresh vegetarian ravioli served with creamy sauce and oven baked cherry tomatoes.  
Frische vegetarische Ravioli mit cremiger Sauce und ofengebackenen Kirschtomaten.  
Ravioli vegetariani freschi serviti con salsa cremosa e pomodori ciliegini al forno.

**134 Kr**

Wienerschnitzel serveras med rödvinsky, stekt färskpotatis, citron, ansjovis och kapris.

Wiener schnitzel served with red wine sauce, pan-fried new potatoes, lemon, anchovies, and capers.  
Wiener Schnitzel mit Rotweinsauce, gebratenen jungen Kartoffeln, Zitrone, Anchovis und Kapern.  
Cotoletta servita con salsa al vino rosso, patate novelle arrosto, limone, acciughe e capperi.

**185 Kr**

# VARMRÄTTER

Main courses / Hauptgerichte / Piatti unici

Varmrökt sik serveras med kokt potatis och kall gräslöksås.

Smoked whitefish served with boiled potatoes and a cold chive sauce.

Warmgeräucherte Renke mit gekochten Kartoffeln und kalter Schnittlauchsauce

Coregone affumicato caldo servito con patate lessate e salsa fredda all'erba cipollina.

**175 Kr**

Kall inkokt lax serveras med färskpotatis och skarpsås.

Cold poached salmon served with new potatoes and piquante sauce.

Kalter pochierter Lachs mit jungen Kartoffeln und pikanter Sauce.

Salmone cotto al vapore servito freddo con patate novelle e salsa piccante.

**138 Kr**

Hjortfilé serveras med klyftpotatis, kall lingonsås  
och örtslungade svartrötter.

Deer fillet served with potato wedges, lingonberry sauce and black salsify tossed in herbs.

Hirschfilet mit Kartoffelspalten, kalter Preiselbeersauce und in Kräutern geschwenkten Schwarzwurzeln.

Filetto di capriolo servito con patate al forno, salsa di mirfilli rossi e scorzonera con erbette.

**210 Kr**

Fläskfilé Oskar serveras med klyftpotatis,  
tryffelbearnaise, kräftstjärtar och sparris.

Fillet of pork Oscar served with potato wedges, truffle flavoured sauce béarnaise,  
crayfish and asparagus.

Schweinefilet Oskar mit Kartoffelspalten, Trüffelbéarnaise-Sauce, Langustenschwänzen und Spargel

Filetto di maiale Oskar servito con patate al forno, salsa Béarnaise aromatizzata al tartufo, code di  
gamberi e asparagi.

**155 Kr**

Kalvfilé serveras med klyftpotatis,  
apelsin och rosépepparsås samt sommarprimörer.

Veal fillet served with potato wedges, orange and rose pepper sauce and seasonal vegetables.

Kalbsfilet mit Kartoffelspalten, Apfelsine und Rosé-Pfeffersauce und Sommergemüse.

Filetto di vitello servito con patate al forno, salsa all'arancia e al pepe rosa e primizie di stagione.

**175 Kr**

Stekt röding serveras med fänkål, kräftsås,  
och färskpotatis.

Pan-fried char served with fennel, crayfish sauce and new potatoes.

Gebratener Saibling mit Fenchel, Langustensauce und jungen Kartoffeln.

Salmerino saltato in padella servito con finocchio, salsa di gamberi e patate novelle.

**195 Kr**

## **BARNMENY**

Children's menu / Kinderspeisekarte/ Menu bambini

Pannkakor med sylt och grädde.

Pancakes served with jam and cream.  
Pfannkuchen mit Marmelade und Schlagsahne  
Pancakes con marmellata e panna montata.

**49 Kr**

Makaroner och köttfärssås.

Macaroni Bolognese  
Makkaroni mit Hackfleischsauce  
Pasta al ragù di carne.

**49 Kr**

## **DESSERT**

Desserts / Nachspeisen / Dolci

Borgmästarens chokladkladdkaka.

Mayor's chocolate mud cake.  
Weicher Schokoladenkuchen nach Bürgermeisterart  
Torta al cioccolato del Borgomastro.

**69 Kr**

Marinerade jordgubbar serveras  
med punchgrädde.

Marinated strawberries served with punch cream.  
Marinierte Erdbeeren mit Punsch-Sahne  
Fragole marinate servite con panna al punch.

**68 Kr**