



Starters

OLIVER 75:-

Marinerade oliver.

Marinated olives.

VITLÖKSBRÖD 55:-

Grillat vitlöksbröd.

Grilled garlic bread.

MANDEL 75:-

Torrostade saltade mandlar.

Dry roasted salted almonds.

STEKT STRÖMMING PÅ KNÄCKEMACKA 135:-

Med picklad rödlök och pressgurka.

*Fried herring on Swedish cripbread with pickled
red onion and gherkins.*

TOAST SKAGEN 185:-

Skagenröra på toast med löjrom.

*A traditional Swedish starter with fresh prawns, dill,
mayonnaise, lemon, roe and red onion served on toast.*

RÅRAKA 215:-

Med löjrom, creme fraiche och rödlök.

*Swedish "rårika". A potato pancake with roe, red onion
and creme fraiche.*

TOAST "PELLE JANZON" 225:-

Lövtunn rå oxfile på toast med löjrom, rödlök och äggula.

*A wafer-thin slice of raw beef tenderloin on toast with
vendace roe, red onion and egg yolk.*

CHARKBRICKA (1-2 PERS) 195:-

Vårt urval av charkuterier.

Our selection of charcuterie.

Fråga om allergi.

*Please inform your server
about allergies.*



Mains

VEGETARISK PYTT I PANNA 155:-

Med rödbetor och stekt ägg.

Vegetarian Swedish "Pytt i panna" served with beetroot and fried eggs.

STEKT STRÖMMING 225:-

Med råörda lingon, pressgurka, skirat smör och potatismos.

Fried herring with lingonberries, pickled cucumber, melted butter and mashed potatoes.

FISK OCH SKALDJURSGRYTA 275:-

Med aioli och vitlöksbröd.

Fish and shellfish stew with aioli and garlic bread.

PANERAD TORSK 285:-

Med frasig permesanpotatis och tartarsås.

With crispy parmesan potatoes and tartar sauce.

S:TA CLARA KÖTTBULLAR 225:-

Med gräddsås, råörda lingon, pressgurka och potatismos.

S:ta Clara meatballs with mashed potatoes, cream sauce, lingonberries and pickled cucumber.

TYSK KORVTALLRIK 245:-

Tre klassiska korvar med knödel, surkål, senap och rödvinssås.

German sausage plate. A selection of sausages with sauerkraut, red wine sauce, knödel and mustard.

BIFF RYDBERG 345:-

Tärnad oxfilé, lök och potatis. Serveras med senapsgrädde och äggula.

Diced beef tenderloin, onion and potatoes. Served with mustard cream and egg yolk.

SCHWEINSHAXE 325:-

Med knödel, surkål, senap och rödvinssås.

Roasted pork shank. A twelve hour slow cooked pork shank in a marinade of beer, vegetables and herbs. Served with knödel, sauerkraut, red wine sauce and mustard.

Schnitzel

S:TA CLARA SCHNITZEL 245:-

Fläkschnitzel serveras med ugnstrostad potatis, kaprisbär, och rödvinssås.

Pork schnitzel served with roasted potatoes, capers, lemon and red wine sauce.

KRÖGARSCHNITZEL 265:-

Fläkschnitzel serveras med picklad rödlök, tartarsås, råstekt potatis och rödvinssås.

Pork schnitzel served with pickled red onion, tartar sauce, raw fried potatoes and red wine sauce.

URMAKARSCHNITZEL 275:-

Fläkschnitzel fylld med Westerbottensost och svartrökt skinka serveras med ugnstrostad potatis, kapris och rödvinssås.

Pork schnitzel filled with Westerbotten cheese and smoked ham. Served with roasted potatoes, capers, lemon and red wine sauce.

JÄGARSCHNITZEL 275:-

Fläkschnitzel fylld med frästa champinjoner och lök serveras med ugnstrostad potatis, kapris, rödvinssås och gräddsås.

Pork schnitzel stuffed with fried mushrooms and onions. Served with roasted potatoes, capers, red wine sauce and cream sauce.

OSTPANERAD SCHNITZEL 275:-

Ostpanerad fläkschnitzel (Parmesan och Westerbottensost). Serveras med basilikacreme, tomatsalsa, råstekt potatis och rödvinssås.

Cheese breaded pork schnitzel (Parmesan and Westerbotten cheese). Served with creamy basil, tomato salsa, raw fried potatoes and red wine sauce.

RULLAD SCHNITZEL 275:-

Fylld med parmaskinka och mozzarella ost. Serveras med chilimajonnäs, råstekt potatis och rödvinssås.

Rolled schnitzel with Parma ham and mozzarella cheese. Served with chili mayonnaise, pan-fried potatoes red and wine sauce.

WIENERSCHNITZEL 295:-

Kalvschnitzel serveras med ugnstrostad potatis, kaprisbär och rödvinssås.

Veal schnitzel served with roasted potatoes, capers, lemon and red wine sauce.

WIENERSCHNITZEL "BIERHAUS" 335:-

Kalvschnitzel serveras med kapris- och anjovissmör, frasig permesanpotatis och rödvinssås.

Veal schnitzel served with caper and anchovy butter, crispy parmesan potatoes and red wine sauce.



Dessert

SORBET 55:-

En kula sorbet.

A scoop of sorbet.

CHOKLAD TRYFFEL 55:-

Chocolate truffle.

CHOKLAD MOUSSE 115:-

Choklad mousse med mandelflarn.

Chocolate mousse with almond flakes.

APFELSTRUDEL 125:-

Tysk äppelkaka med vaniljglass.

German apple cake with fresh berries and vanilla ice cream.