



## Förrätter

<b>Jordärtskockssoppa</b> med rostad vitlök & knaperstekt ostronskivling	<b>85 kr</b>	<b>Klassisk toast skagen</b>	<b>125 kr</b>
<b>Planka med olika sorters chark &amp; ost</b> hemgjord marmelad, marinerade oliver & grillad foccacia	<b>198 kr</b>	<b>Carpaccio</b> med syltade kantareller, västerbottenost & rostade hasselnötter	<b>129 kr</b>

## Vegetariskt

<b>Mustig vegetarisk gulasch</b> gjord på oumph, rotfrukter, tomat & chili. Serveras med creme fraiche & pitabröd	<b>189 kr</b>	<b>Vegetarisk halloumiburgare</b> chilimajonnäs, sallad, tomat, rödlök & sötpotatispommes	<b>179 kr</b>
--	---------------	--	---------------

## Varmrätter

<b>Pankopanerad fish n' chips</b> på torskfilé med tartarsås, mushy peas, citron & pommes frites	<b>189 kr</b>	<b>Smörstekt gösfilé</b> parmesancreme, knaperstekt bacon & sprängd potatis	<b>225 kr</b>
<b>Ölkokta blåmusslor</b> med aioli & pommes frites	<b>225 kr</b>	<b>Saffransdoftande fiskgryta</b> torsk, lax, räkor, blåmusslor, tomat, rotfrukter, grädde & aioli	<b>229 kr</b>
<b>Smördegsöverbakad kyckling &amp; champinjonpaj</b> potatispuré & smörslungade morötter	<b>205 kr</b>	<b>Queens Heads högrevsburgare 180g</b> med bacon, cheddarost, chilimajonnäs och pommes frites	<b>198 kr</b>
<b>Grillad ryggbiff 250 gram</b> med bearnaise, rödvinsky & pommes frites	<b>259 kr</b>	<b>Grillad entrecote</b> rökigt chilismör, rödvinsky & potatisgratäng	<b>265 kr</b>

## Efterrätter

<b>Crème brulee</b>	<b>79 kr</b>	<b>Chokladcreme med rom</b> minibrownies, kolasås & salta karamelliserade hasselnötter	<b>79 kr</b>
<b>Äppelpaj med vaniljglass</b>	<b>75 kr</b>	<b>Husets Mozartkula</b>	<b>40 kr</b>
<b>Irish coffeé</b> 5 cl Tullamore dew, kaffe & vispad grädde	<b>125 kr</b>		