



Beställningsmeny 2009

Beställning minst en vecka i förväg.

Ovanstående förutsätter beställning av minst 10 enheter av varje rätt. Minskning av beställning meddelas oss senast 24 timmar i förväg. Efter detta sker full debitering av beställd volym.

Med förbehåll för säsongvariationer och råvarutillgång.

Förrätter (bröd och smör ingår i förrätterna)

1)	Fransk löksoppa med ostbröd	68:-
2)	Hummersoppa med vispad gräde	95:-
3)	Alebo fisk- och skaldjursoppa med tomat, vitlök och saffran	113:-
4)	Sparrissoppa med frikadeller	68:-
5)	Champinjonsoppa	68:-
6)	Oxsvanssoppa	89:-
7)	Gulaschsoppa	84:-
8)	Tomatsoppa med pepparrotvisp	68:-
9)	Tarteletter med kyckling i sparrissås	68:-
10)	Tarteletter med räkstuvning	79:-
11)	Toast Skagen	89:-
12)	Räkcocktail	89:-
13)	Räksmörgås	89:-
14)	½ avokado med räkfillning	79:-
15)	Kräftsallad med saffransås	92:-
16)	½ grapefrukt med skaldjurscocktail	89:-
17)	½ hummer rört med mild currymajonnäs	165:-
18)	Lax-"En belle vue", kokt lax med sparris, tomat, kaviar, dill och 1/2 ägg	95:-
19)	Gravad lax med senapsdressing	84:-
20)	Kallrökt lax med gräddslungad spenat	84:-
21)	Provencegravad lax med marinerade citroner	84:-
22)	Laxpaté med romsås	79:-
23)	Laxtartar med hovmästarsås	84:-
24)	Varmrökt laxsmörgås med äggstanning och gräslök	84:-
25)	Rullad på färskrökt och varmrökt lax. Serveras med en gräddig pepparrotsdressing	92:-
26)	"Stjernes kud", kokt och stekt spättafilé, räkor, kaviar, tomat, dressing och dill	99:-
27)	Rökt ål smörgås med äggstanning och gräslök	95:-
28)	Fisksymfoni: Tonmousse med sauce verte, kräftstjärtar med saffrandressing och marinerade pilgrimsmusslor	134:-
29)	Tonmousse med räkor och crème fraîche dressing	75:-
30)	Melon och lufttorkad skinka	75:-
31)	Viltpaté med portvinssky	85:-
32)	Carpaccio på gravad oxfilé med rostade pinjenötter och riven parmesan	95:-
33)	Rökt älginnanlår med svartvinbärssky och smörstekt svamp	95:-
34)	Svampragu i smördeg	75:-
35)	Svamp a la crème på rostad bröd	70:-
36)	Ananasrand med kycklingsallad	75:-
37)	Pirog med köttfillning	72:-
38)	Skinkrullor med sparris	72:-

Huvudrätter

Fisk

39)	Helstekt örtekryddad lax med grönsaker, potatis och tomat-örtsmör	176:-
40)	Stekt laxfilé med wokade grönsaker, kokt potatis och gräslökssmörsås	179:-
41)	Stekt laxfilé med ingefärapelsinsås, fänkålsallad och karamelliserad apelsin	184:-
42)	Pocherad laxkotlett med smörsauterade grönsaker, persiljepotatis och hollandaisesås	184:-
43)	Stekt ål med gräddstuvad potatis	195:-
44)	Stekt gösfilé med beurre-blancsås, smörslungad spenat och kokt potatis	195:-
45)	Halstrad gös med wokade grönsaker och persilje- och vitlöksolja	195:-
46)	Smördegsinbakad färserad gös på svampbädd med färska grönsaker och vitvinsås	195:-
47)	Pocherad bergtunga med vinbraiserade grönsaker och basilikasås	176:-

Fläskkött

48)	Helstekt fläskkarré med plommon, äpplemos, potatis och sås	149:-
49)	Dansk "fläskesteg" med kokt potatis, sockerbrynta potatis, rödkål och brunsås	175:-
50)	Kotlettrad stekt som vilt med ½ geléfylld äpple, Waldorfsallad, potatis och viltås	160:-
51)	Fläskfilémedaljonger med svampsås, kokt potatis och grönsaker	175:-
52)	Inbakad fläskfilé med klyftpotatis, grönsaker och madeirasås	184:-
53)	Alebo specialschnitzel (fläskfile) med citron, kapris, ansjovis, ärtor, stekt potatis och sås	179:-

Nötkött

54)	Herrgårdstek med potatis, grönsaker, slottsås och gelé	175:-
55)	Gammeldags dansk nöstek med glaserade smålökar, ½ tomat med pepparrot, grönsaker, kokt potatis och sås	175:-
56)	Helstekt ryggbiff med pommes chateau, färserad rödlök, grönsaker och bearnaisesås	195:-
57)	Helstekt oxfilé med olivragu, vårlök, karotter med timjan, fyllda bakade potatis och sauce bordelaise	239:-
58)	Inbakad oxfilé med hasselbackpotatis, haricots verts bon femme, tomat Duxelles och rödvinsås	243:-
59)	Coeur de filet Provencale med vitlöksstekta potatis, grillad tomat, vitlökssmör och marinerade grönsaker	240:-
60)	Tournedos med sparris, sauce bearnaise, råstekta potatis och små gröna ärtor	235:-
61)	Oxfile Roquefort: Tournedos med roquefortfyllning, ost- och rödvinsås hasselbackpotatis och vårprimörer	239:-
62)	Filet Mignon, Black and White: Oxfile och fläskfile med rödvinsås, Sauce Bearnaise, pommes chateau, vårlök och sparris	229:-
63)	Plankstek med potatismos, oxfile, bearnaisesås, och wokade grönsaker	229:-
64)	Oxfilemedaljonger med knaperstekta bacon och zucchini, rödvinsås och potatiskaka	235:-
65)	Cantandoufylld Chateaubriand m. rödvinsås, Pommes Anna och glaserade smålökar	239:-

Kalv

66)	Äkta wienerschnitzel av kalvytterfile med traditionellt tillbehör	225:-
67)	Kalvrygg Printaniere med Pommes Rissollees, mörk svampsås, vårlök, blomkål, morötter och ärtor	229:-
68)	Helstekt kalvytterfile med lök- och svampragu, broccoli, karotter och potatis med kryddsufflé fyllning och madeirasås	225:-

Vilt

69)	Norrländsk "tjälknöl" av älg med potatisgratäng, blomkål, haricots verts och skysås	255:-
-----	---	-------

- 70) Älgbiff av ytterfilé med enbärsviltsås, gelé, ragu på lök, äpplen och svamp, grönsaker och pommes chateau 275:-

Fågel

- 71) Stekt gås med kokt potatis, sockerbrynta potatis, sås, rödkål och ½ äpple med gelé 236:-
72) ”Coq au Vin”: Ungtupp i vin med ris och grön sallad 165:-
73) Ungtupsbröst fylld med fårost och soltorkad tomat . Här till friterade klyftpotatis och aioli 166:-
74) Strutsmedaljonger med baconstek ratatouille, dragonsås och stekt potatis 187:-
75) Grillad berberiankröst rödvinskockt lingonfylld päron, sauterade grönsaker, råstek potatis och ingefärssås 185:-

Lamm

- 76) Vitlöksspackad lammstek med potatisgratäng, grönsaker och vinsås 189:-
77) Lammfilé med potatis- och fetaostgratäng, rotfruktspytt, fylld tomat och rosmarinsky 225:-
78) Lammkotletter med tomat- zucciniragu, rostade champinjoner, mintgelé, Pommes Rissollees och timjansås 175:-

Efterrätter

- 79) Hembakad ostkaka med hjortronsytt och vispad grädde 85:-
80) Äppelpaj med vaniljsås 65:-
81) Äppelflarn med honung, Calvados och kanelparfait 83:-
82) Hemlagad citronfromage 69:-
83) Färsk fruktsallad med flädersabayonne 75:-
84) ”Parfait Tricolore”: 3 smaker och 3 såser – hjortron, hallon och blåbär 89:-
85) Hallonmousse med apelsin- ahornsirap- och kirchsås 80:-
86) Chokladmousse med fikon- och ananassalsa och vispad grädde 80:-
87) ”Camembert Frites”: Friterad camembert med hjortronsytt och friterad persilja 76:-
88) Coupé glass med chokladtoppning och färsk frukt 65:-
89) Desserttallrik med Grand Marniersufflé, orangetryffelkaka med orangesås 125:-
90) Amerikansk ”cheesecake” med frukt 75:-
91) ½ ananas med frisk frukt och mjukglass 89:-
92) Chokladkaka med syltade apelsiner och vaniljglass 68:-
93) Nötkorg med sorbetglass och vispad grädde 95:-
94) Ti ra mi su ”Pigg upp mig” 75:-
95) Bakade fikon med mandelcrème och fruktcoulis 89:-
96) Frukttarte med vaniljkräm och vispad grädde 68:-
97) ”Københavnerpandekager”: Pannkakor fylld med Grand Marnier kräm, gratinerad med aprikossås , toppad med vispad grädde, hackade nötter och mandel 80:-
98) Grand Marniersuffle med syltade apelsinskivor och vispad grädde 80:-
99) Apelsinparfait med apelsinsås och nötfarn 76:-
100) Hembakad tårta från 55:-

Beställning minst en vecka i förväg.

Ovanstående förutsätter beställning av minst 10 enheter av varje rätt. Minskning av beställning meddelas oss senast 24 timmar i förväg. Efter detta sker full debitering av beställd volym.

Med förbehåll för säsongvariationer.