



Beställningsmeny 2010

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 spättafile, 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 oxfile 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 köttfyllning	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, äpple, potatis och sås	149:-
49)	Dansk "fläskesteg" med kokt potatis, sockerbrynta potatis, rödkål och brunsås	175:-
50)	Kotletterad stekt som vilt med ½ geléfylld äpple, Waldorfsallad, potatis och viltsås	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 ytterfile 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 fetastgratäng, rotfruktspytt, fylld tomat och rosmarinsky	225:-
78)	Lammkotletter med tomat- zucciniragu, rostade champinjoner, mintgelé, Pommes Rissollees och timjansås	175:-

Efterrätter

79)	Hembakad ostkaka med hjortronsylt 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 hjortronsylt 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 apelsinkivor 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.