



Fam. Dich Södra Vägen 66
SE-310 83 UNNARYD

Tel/fax: 0371-60018
Mobil: 0705 682321
E-mail: info@alebo.se
Internet: www.alebo.se

Beställningsmeny

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	75:-
2)	Hummersoppa med vispad grädde	95:-
3)	Alebo fisk- och skaldjursoppa med tomat, vitlök och saffran	125:-
4)	Sparrissoppa med frikadeller	68:-
5)	Champinjonsoppa	68:-
6)	Oxsvanssoppa	89:-
7)	Gulaschsoppa	84:-
8)	Tomatsoppa med pepparrotvisp	75:-
9)	Tarteletter med kyckling i sparrissås	75:-
10)	Tarteletter med räkstuvning	85:-
11)	Toast Skagen	89:-
12)	Räkcocktail	89:-
13)	Räksmörgås	99:-
14)	½ avokado med räkfylning	79:-
15)	Kräftsallad med saffransås	92:-
16)	½ grapefrukt med skaldjurscocktail	89:-
17)	½ hummer rört med mild currymajonnäs	175:-
18)	Lax-”En belle vue”, kokt lax med sparris, tomat, kaviar, dill och 1/2 ägg	95:-
19)	Gravad lax med senapsdressing	85:-
20)	Kallrökt lax med gräddslungad spenat	85:-
21)	Provencegravad lax med marinerade citroner	85:-
22)	Laxpaté med romsås	79:-
23)	Laxtartar med hovmästarsås	85:-
24)	Varmrökt laxsmörgås med äggstanning och gräslök	84:-
25)	Rullad på färskrökt och varmrökt lax. Serveras med en gräddig pepparrotsdressing	95:-
26)	”Stjernes kud”, kokt och stekt spättafile, räkor, kaviar, tomat, dressing och dill	99:-
27)	Rökt ål smörgås med äggstanning och gräslök	99:-
28)	Fisksymfoni: Tonmousse med sauce verte, kräftstjärtar med saffrandressing och marinerade pilgrimsmusslor	145:-
29)	Tonmousse med räkor och crème fraîche dressing	79:-
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	79:-
35)	Svamp a la crème på rostad bröd	75:-
36)	Ananasrand med kycklingsallad	75:-
37)	Pirog med köttfylning	79:-
38)	Skinkrullor med sparris	75:-

Huvudrätter

Fisk

39)	Helstekt örtekryddad lax med grönsaker, potatis och tomat-örtsmör	185:-
40)	Stekt laxfilé med wokade grönsaker, kokt potatis och gräslökssmörsås	185:-
41)	Stekt laxfilé med ingefärapelsinsås, fänkålsallad och karamelliserad apelsin	189:-
42)	Pocherad laxkotlett med smörsauterade grönsaker, persiljepotatis och hollandaisesås	189:-
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)	Smördegshakad färserad gös på svampbädd med färska grönsaker och vitvinsås	225:-
47)	Pocherad bergtunga med vinbraiserade grönsaker och basilikasås	1185:-

Fläskkött

48)	Helstekt fläskkarré med plommon, äpple, potatis och sås	155:-
49)	Dansk "fläskesteg" med kokt potatis, sockerbrynta potatis, rödkål och brunsås	179:-
50)	Kotlettrad stekt som vilt med ½ geléfylld äpple, Waldorfsallad, potatis och viltsås	165:-
51)	Fläskfilémedaljonger med svampsås, kokt potatis och grönsaker	175:-
52)	Inbakad fläskfilé med klyftpotatis, grönsaker och madeirasås	189:-
53)	Alebo specialschnitzel (fläskfilé) med citron, kapris, ansjovis, ärtor, stekt potatis och sås	179:-

Nötkött

54)	Herrgårdstek med potatis, grönsaker, slottsås och gelé	185:-
55)	Gammeldags dansk nöstek med glaserade smålökar, ½ tomat med pepparrot, grönsaker, kokt potatis och sås	189:-
56)	Helstekt ryggbiff med pommes chateau, färserad rödlök, grönsaker och bearnaisesås	199:-
57)	Helstekt oxfilé med olivragu, vårlök, karotter med timjan, fyllda bakade potatis och sauce bordelaise	249:-
58)	Inbakad oxfilé med hasselbackpotatis, haricots verts bon femme, tomat Duxelles och rödvinssås	249:-
59)	Coeur de filet Provencale med vitlöksstekta potatis, grillad tomat, vitlökssmör och marinerade grönsaker	255:-
60)	Tournedos med sparris, sauce bearnaise, råstekta potatis och små gröna ärtor	255:-
61)	Oxfilé Roquefort: Tournedos med roquefortfyllning, ost- och rödvinssås hasselbackpotatis och vårprimörer	255:-
62)	Filet Mignon, Black and White: Oxfilé och fläskfilé med rödvinssås, Sauce Bearnaise, pommes chateau, vårlök och sparris	245:-
63)	Plankstek med potatismos, oxfilé, bearnaisesås, och wokade grönsaker	239:-
64)	Oxfilémedaljonger med knaperstekta bacon och zucchini, rödvinssås och potatiskaka	239:-
65)	Cantandoufylld Chateaubriand m. rödvinssås, Pommes Anna och glaserade smålökar	249:-

Kalv

66)	Äkta wienerschnitzel av kalvytterfilé med traditionellt tillbehör	235:-
67)	Kalvrygg Printaniere med Pommes Rissollees, mörk svampsås, vårlök, blomkål, morötter och ärtor	235:-
68)	Helstekt kalvytterfilé med lök- och svampragu, broccoli, karotter och potatis med kryddsufflé fyllning och madeirasås	235:-

Vilt

69)	Norrländsk "tjälknöl" av älg med potatisgratäng, blomkål, haricots verts och skysås	265:-
70)	Älgbiff av ytterfilé med enbärsviltsås, gelé, ragu på lök, äpplen och svamp, grönsaker och pommes chateau	285:-

Fågel

71)	Stekt gås med kokt potatis, sockerbrynta potatis, sås, rödkål och ½ äpple med gelé	255:-
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	195:-
75)	Grillad berberiankröst rödvinskockt lingonfylld päron, sauterade grönsaker, råstek potatis och ingefärssås	195:-

Lamm

76)	Vitlöksspackad lammstek med potatisgratäng, grönsaker och vinsås	195:-
77)	Lammfilé med potatis- och fetaostgratäng, rotfruktspytt, fylld tomat och rosmarinsky	225:-
78)	Lammkotletter med tomat- zucchini ragu, rostade champinjoner, mintgelé, Pommes Rissollees och timjansås	189:-

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	75:-
83)	Färsk fruktsallad med flädersabayonne	75:-
84)	”Parfait Tricolore”: 3 smaker och 3 såser – hjortron, hallon och blåbär	99:-
85)	Hallonmousse med apelsin- ahornsirap- och kirchsås	89:-
86)	Chokladmousse med fikon- och ananassalsa och vispad grädde	89:-
87)	”Camembert Frites”: Friterad camembert med hjortronsylt och friterad persilja	85:-
88)	Coupé glass med chokladtoppning och färsk frukt	69:-
89)	Desserttallrik med Grand Marniersufflé, orangetryffelkaka med orangesås	129:-
90)	Amerikansk ”cheesecake” med frukt	79:-
91)	½ ananas med frisk frukt och mjukglass	89:-
92)	Chokladkaka med syltade apelsiner och vaniljglass	75:-
93)	Nötkorg med sorbetglass och vispad grädde	99:-
94)	Ti ra mi su ”Pigg upp mig”	85:-
95)	Bakade fikon med mandelcrème och fruktcoulis	95:-
96)	Frukttarte med vaniljkräm och vispad grädde	75:-
97)	”Københavnerpandekager”: Pannkakor fylld med Grand Marnier kräm, gratinerad med aprikossås , toppad med vispad grädde, hackade nötter och mandel	85:-
98)	Grand Marniersuffle med syltade apelsinskivor och vispad grädde	85:-
99)	Apelsinparfait med apelsinsås och nöflarn	85:-
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.