GÅSAMIDDAG
TRADITIONAL SWEDISH GOOSE DINNER

950

SVARTSOPPA MED KRÅS ELLER
OXSVANSCONSOMMÉ
Black soup with goose-giblets or oxtail consommé

STEKT SKÅNEGÅS MED
KLASSISKA TILLBEHÖR
Roasted goose from Skåne served with classical accompaniments

LJUMMEN ÄPPELKAKA MED
GAMMELDAGS VANILJSÅS
Luke warm apple cake with vanilla sauce

SPETTEKAKA
Pyramid cake

FÖRRÄTTER

STARTERS

KALIXLÖJROM

KLASSISKA TILLBEHÖR
Bleak roe from Kalix with sour cream,
red onion and toast - 585

SOS- SILL*, OST OCH SMÖR

FYRA SORTERS SILL, POTATIS, KNÄCKEBRÖD,*
HÅRDOST GAMMEL PÄR FRÅN VÄRMLAND
Four varieties of herring with potatoes, crisp bread and
Hard cheese Gammel Pär from Värmland - 265

TARTAR PÅ REN

POMMES ALLUMETTES, GRAVAD ÄGGULA,
PICKLAD RAMSLÖKSKAPRIS OCH KRONDILLSMAJONNÄS
Reindeer tartare, pommes allumettes, cured egg yolk,
pickled wild garlic capers and crown dill mayonnaise - 315

FJÄLLRÖDING FRÅN LANDÖN

GURKA, FORELLROM, GRÄDDFIL OCH PEPPARROT
Char from Landön, cucumber, trout roe, sour cream and horseradish - 305

HALSTRAD KAMMUSSLA

JORDÄRTSKOCKSPURÉ, CAVIAR OCH BEURRE BLANC
Seared scallop with Jerusalem artichoke purée, caviar and
Beurre blanc - 355

KANTARELLER[VEG]

KRISPIGT FRITERAT ÄGG, SVAMPMAJONNÄS
OCH PICKLADE SENAPSFRÖN
Chantarelles, crispy deep-fried egg, mushroom mayonnaise
and pickled mustard seeds - 295

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

RIMMAD REGNBÅGE

DILLSTUVAD POTATIS

Salt cured rainbow trout with dill creamed potatoes - 335

SMÖRSTEKT GÖSRYGG

DUCHESSPOTATIS, FORELLROM, HÖSTSVAMP, BACON OCH VITVINSSÅS

Butter-fried pike-perch loin, Duchess potatoes, trout roe, autumn mushrooms and white wine sauce - 525

POCHERAD TORSK 80G

GRILLAD PURJOLÖK, KÅLBULJONG OCH RIVEN PEPPARROT

Poached cod 80g, grilled leek, cabbage broth and grated horseradish -325

GRILLAD PIGGVAR PÅ BEN

HANDSKALADE RÄKOR, RIVEN PEPPARROT OCH BRYNT SMÖR

Grilled turbut on bone with hand-peeled shrimps, grated horseradish and browned butter - 695

SMÖRSTEKT SJÖTUNGA

KALIXLÖJROM, POTATIS- OCH PURJOLÖKSPURÉ SAMT CHAMPAGNESÅS

Butter-fried Dover sole, potato and leek purée with Champagne sauce - 995

WALLENBERGARE

POTATISPURÉ, RÅRÖRDA LINGON, BRYNT SMÖR OCH GRÖNA ÄRTOR

Veal patty à la Wallenberg with potato purée, raw preserved lingonberries, browned butter and green peas - 355

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

SVENSK DOVHJORTYTTERFILÉ

POTATISPURÉ SMAKSATT MED VÄSTERBOTTENSOST,
RÅSTEKT BRYSSELKÅL, ENBÄRSGRÄDDSÅS OCH RÅRÖRDA LINGON
Swedish fallow deer tenderloin, Västerbotten cheese potato purée, pan-fried Brussels sprouts, juniper cream sauce and lingonberries
- 595

SVENSK OXFILÉ

POMMES ANNA, BAKAD SPETSKÅL, TRYFFEL OCH GRÖNPEPPARSÅS
Swedish beef tenderloin, potato gratin, pommes Anna, truffle and green pepper sauce - 545

BIFF RYDBERG

MED DIJONSENAPSCRÈME OCH ÄGGULA
Diced fillet of beef with potatoes, onion, mustard cream and egg yolk - 465

Please ask us where the meat comes from and kindly let us know if you have any allergies.
Our regular milk and cream are locally sourced from Stockholm Mejeri in Kallhäll.

VEG - Vegetarian

*** - Locally sourced produce.*

**MSC - The fish is wild caught, comes from a viable stock and has been fished with consideration for the marine environment.*

One Planet Plate is WWF's label for meals that meet high standards for climate and biodiversity.
Read more at www.wwf.se

RÅVAROR I SÄSONG

SEASONAL PRODUCE

KÅLRABBI[VEG]
GRILLAD PURJOLÖK OCH SANDEFJORDSÅS
Kohlrabi with grilled leek and Sandefjord sauce - 315

SVENSK PUMPA[VEG]
GETOST FRÅN SKÄRVÅNGEN, SALVIA, HASSELNÖTTER OCH BRYNT SMÖR
Swedish pumpkin with goat cheese from Skärvången, sage, hazelnuts and browned butter - 315

GULBETA[VEG]
POTATISPURÉ, VINÄGERGLACE OCH JORDÄRTSKOCKSCHIPS
Golden beets, potato purée, vinegar glaze and Jerusalem aritchoke crisps - 315

TILLVAL

TILL SÄSONGENS RÅVAROR

ADD ON

FOR THE SEASONAL PRODUCE

FJÄLLRÖDING FRÅN LANDÖN
Fillet of Arctic char from Landön - 95

MAJSKYCKLING FRÅN MUNKA-LJUNGBY
Corn-fed chicken from Munka-Ljungby - 95

FLÄSKKOTLETTER FRÅN ROCKLUNDA GÅRD**
Pork chops from Rocklunda farm - 95

EFTERRÄTTER

DESSERTS

SVENSKA GÅRDSOSTAR**
FRÖKNÄCKE OCH MARMELAD
Artisan Swedish cheeses with crispbread and marmalade – 195

CHOKLADMOUSSE
BAKAD CHOKLADKAKA OCH VISPAD GRÄDDE
Chocolate mousse with sticky chocolate cake and whipped cream – 195

VARMA HJORTRON
MED VANILJGLASS OCH MANDELFLARN
Warm cloudberries served with vanilla ice cream and almond crisp – 325

INKOKTA PÄRON
VITCHOKLAD, CHAMPAGNE, PISTACHIO TUILES OCH TONKAGLASS
Poached pears with white chocolate, Champagne, pistachio tuiles and tonka bean ice cream – 195

CRÉME BRÛLÉE
– 195

EN KULA GLASS ELLER SORBET
One scoop of ice cream or sorbet – 75

GÅNSVIKS CHOKLAD FRÅN HÄRNÖSAND
Chocolate from Gånsvik in Härnösand – 75