

## FÖRRÄTTER

STARTERS

Kantarellsoppa med Cognacsgrädde 145 kr  
*Chantarelle soup with Cognac cream*

Fikoncarpaccio med ankleverterinne  
och Sauternesgelé 165 kr  
*Fig carpaccio with terrine of foie gras and Sauternes gel*

Lasagne på pilgrimsmusslor och Mondikrabba med  
kantarellvelouté och smörstekta kantareller 175 kr  
*Lasagna on scallops and Mondi crab with chanterelle  
velouté and butter fried chanterelles*

Rökt lax- och räktartar med fänkålssallad 155 kr  
*Smoked salmon and shrimp tartar with fennel salad*

Blinier med löjrom, smetana och syrad rödlök 165 kr  
*Blinier with whitefish roe, sour cream and pickled onions*

## TEATERMENY

THEATRE MENU

Kantarellsoppa med Cognacsgrädde  
*Chantarelle soup with Cognac cream*

Rökt lax- och räktartar med fänkålssallad  
*Smoked salmon and shrimp tartare with fennel salad*



Grillad kalvrygg med polenta, smörglaserade  
rotfrukter och dragonsås  
*Grilled veal with polenta, butter glazed root vegetables  
and tarragon sauce*

Halstrad rödingfilé med ljummen västeråsgurka,  
rökt sikfilé, dillsås och färskpotatis  
*Grilled trout fillet with lukewarm cucumber, smoked whitefish fillet,  
dill sauce and new potatoes*



3 x chokladmousse med Maredsousglaserade björnbär  
*3 x chocolate mousse with Maredsous glazed blackberries*

Crème brûlée  
*Crème brûlée*

Två rätter / Two courses 375 kr  
Tre rätter / Three courses 475 kr

## VARMRÄTTER

MAINS

Pumparisotto med kantareller, parmesanchips,  
örtsallad och rostade pumpakärnor 225 kr  
*Pumpkin risotto with chanterelles, parmesan chips,  
herb salad and roasted pumpkin seeds*

Halstrad gösfilé med svampfrikassé, brynt smör,  
dillslungad potatis och rödbetschips 325 kr  
*Grilled pike-perch fillet with mushroom fricassee, browned butter,  
dill potatoes and beetroot chips*

Bouillabaisse med aioli och krutonger 265 kr  
*Bouillabaisse with aioli and croutons*

2 x Lamm – lammytterfilé med örttäck och  
husets lammkorv, serveras med krispig potatis, ärtpuré  
och lammsky med havsfänkål 295 kr  
*2 x lamb - herb crusted lamb fillet and the house lamb sausage served  
with crispy potatoes, pea purée and lamb gravy with samphire*

Hjortköttbullar med potatispuré, enbärsgräddsås,  
rårörda lingon och pressgurka 195 kr  
*Deer meatballs with potato puree, juniper cream sauce, lingonberries and pickled cucumber*

Grillad kalvrygg med polenta, smörglaserade rotfrukter  
och dragonsås 275 kr  
*Grilled veal with polenta, butter glazed root vegetables and tarragon sauce  
and tarragon sauce*

## SKALDJUR

SEAFOOD

Ostron från S:t Vaast med schalottenlöksvinegrette  
Styck eller ett dussin 35 kr/385 kr  
*Oyster from S:t Vaast with shallot vinaigrette*

En näve röka räkor med citrusmajonnäs  
och rostat bröd 150 kr  
*A handful of smoked prawns served with lemon  
mayonnaise and toast*

Hummer med rostat bröd, aioli,  
ljummet citronsmör och blandsallad  
Halv eller hel 195 kr/365 kr\*  
*Lobster with toast, aioli, lemon butter and mix salad*

Ört- och vitlöksbakade havskräftor med rostat bröd,  
citronaioli och blandsallad  
Halv eller hel 175 kr/315 kr\*  
*Herb and garlic baked crayfish with toast, lemon aioli and mix salad*

\*Hel portion serveras med pommes frites  
*\*Whole portion is served with fries*

## MUSSLOR

MUSSELS

Classique  
Vitt vin, lök och grädde  
*White wine, onion and cream*

Anisette  
Vitt vin, grädde, fänkål och Pernod  
*White wine, cream, fennel and Pernod*

Vedett  
Vedett Extra white, chili och koriander  
*Vedett Extra white, chili and coriander*

1/2 kg (förrätt/starter) 145 kr  
1/1 kg (varmrätt/main course) 235 kr

Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg  
*Fries och mayonnaise included in order of 1 kg*

## DESSERTER

DESSERTS

Fattiga riddare på brioche med karamelliserad äppelglass,  
äppelkräm, äppelchips och karamellsås 125 kr  
*French toast of brioche with caramelized apple ice cream,  
apple cream, apple chips and caramel sauce*

Karamelliserad persika med lavendelglass  
och Cronwalls ängshonung 105 kr  
*Caramelized peach with lavender ice cream and Mr. Cronwall's  
meadow honey*

Körsbärstorte med körsbärsglass och vispad grädde 125 kr  
*Cherry tarte with cherry ice cream and whipped cream*

3 x chokladmousse med Maredsousglaserade björnbär 115 kr  
*3 x chocolate mousse with Maredsous glazed blackberries*

Crème brûlée 105 kr  
*Crème brûlée*

En kula sorbet/glass 35 kr  
*A scoop of sorbet/ice cream*

Belgisk chokladtryffel smaksatt med  
Trappist Rochefort 35 kr  
*Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort*

Utvalda ostar med marmelad, kumminknäcke  
och Cronwalls ängshonung 145 kr  
*Selection of cheese served with marmalade, crisp bread with  
caraway seeds and Mr. Cronwall's meadow honey*