

• PRINSENS MORS DAG •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



FÖRRÄTTER STARTER

Vit sparrissoppa

purjolöks kräm, kallrökt lax, sylrig gurka & kavrings smulor
soup of Asparagus, leek cream, smoked salmon, cucumber and Swedish dark bread

eller

Toast skagen

räkor, majonnäs, dill, citron, löjrom, serveras på smörstekt toast
shrimp mixed with mayo on toast, topped with vendace roe

HUVUDRÄTTER MAIN

Prinsens gröna

getost från Skärvången, saltbakade betor, morotspuré,
friterad kronärstkoeka och rökt brynt smör
roasted Swedish goat cheese, saltbaked beets,
carrot puré, fried artichoke and smoked butter

eller

Grillad Fjällröding

rostad morotspuré, lätt syrad gurka, laxrom, saltbakade betor,
krispig potatis & rökt brynt smör
grilled arctic char, pickled cucumber, salmon roe, baked beets,
roasted carrot puré & smoked browned butter

eller

Rostad Vårkyckling

rostad vitlöksveloute, sparris, rädisa, vårlök, ramslök och
dragonemulsion, pommes Pont Neuf & krispigt fläsk
roasted spring chicken, mild garlic veloute, ramson and tarragon emulsion,
pommes Pont Neuf & crispy pork

EFTERRÄTTER DESSERT

Crème brûlée

klassisk crème brûlée / classic crème brûlée

eller

Rabarber & mandelkaka

vaniljsås, toscakrunch och rabarberkompott
rhubarb and almond cake, rhubarb compote,
creme anglais, almond -and oat cruch

3 rätters meny för 495 kr

HAR DU ALLERGIER MÅSTE DU VIDTALA OSS!

Vi hanterar skaldjur, nötter, mejeriprodukter, fisk, ägg, soja, rotfrukter, senap, sesamfrön, glutenprodukter och muskot i vårt kök.

Det vi kompletterar med är senap, chilisås, ketchup och liknande råvaror. I dessa kan E-ämnen förekomma.

Vi använder både torkade kryddor och färska örter. Vi kan inte garantera att vår meny är fri från dessa produkter