

• PRINSENS MENY •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



FÖRRÄTTER STARTER

Kräftsoppa 155

laxmousline, dill, rotfruker och potatis crisp
crayfish soup, salmon mousline, potato crisp

Toast skagen original 195

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

Kantarelltoast 155

gräddstuvade kantareller, portvinsreduktion och riven gruyère
creamed chantarells on toast, portwine reduction and grated gruyère

Löjrom från Kalix 275

löjrom med smörstekt toast, rödlök, citron och gräddfil
caviar from Kalix, red onion, sour cream and toasted bread

Carpaccio av biff 165

brynt smör - och parmesancreme, tagliasca oliver, mandelpotatischips, citron
beef carpaccio, parmesan and burre noisette creme, chips, olives and
lemon

APERITIF

CHAMPAGNE 145

andré clouet brut

CHAMPAGNE 165

nv veuve clicquot brut

RICHE VEUVE CLICQOUT 155

cucumber and ice

APEROL SPRITZ 155

aperol and prosecco

NEGRONI 142

gin, campari, vermouth

MIMOSA 155

apelsin, cointreau, champagne

VÅR DRY MARTINI 142

gin, vermouth, oliv

MANHATTAN 142

whiskey, vermouth, angostura

KIR ROYAL 155

Prinsens Husman

Kalvlever Anglais 245

kalvlever, bacon, kapris, rödbetor, madeirasky och
potatispuré

calf liver, bacon, madeira, capers and beets, served
with potato puré

Plat du Jour

fråga din servitör vad köket har skapat idag
ask your waiter about today's special

Prinsens sillar 199

PRINSENS SILLAR MED HUSETS KNÄCKEBRÖD,

VÄSTERBOTTENSOST, OCH POTATIS

brantevikssill - senapssill - gubbröra-

havtornssill och asiatisk sill

brantevik herring - mustard herring

gubbröra - sea buckthorn herring - asian herring

Pata negra 245

spansk skinka 36 mån på marmorbricka

spanish ham 36 month

EFTERRÄTTER DESSERT

Crème brûlée 105

klassisk crème brûlée / classic brûlée

Smäländsk ostkaka 115

vaniljglass, vispad grädde och färska blåbär
swedish cheese cake, blueberries, vanilla ice-cream
and whipped cream

Chokladbrownie 115

romrussinglass, kola, hasselnötter och grädde
brownie, rum rasin ice-cream
caramel, hazelnuts and whipped cream

Glass/Sorbet 79

dagens smak / flavor of the day

Prinsens klassiska tryffel 79

grädde och passerade hallon
chocolate truffle of valrhona chocolate with
cream and raspberry coulis

Ostar från Androuet 65 bit

camembert - fourme d'ambert - gruyère

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

• PRINSENS MENY •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



KLASSIKER CLASSICS

Biff á la Rydberg 350

oxfilé, potatis och lök i kuber med senapsmousse
fillet of beef, onion, potatoes with mustard mousse

Ljummen scampisallad 279

viltfångade gambas slungade i cajundressing med grönsaker och handpillade räkor
our famous salad of gambas and shrimp in cajun dressing

Wallenbergare original 245

finmald ljus kalvrostbiff blandat enl. ursprungsrecept, Paris 1930 med våra egna lingon och småärtor
our classic dish of minced veal, lingonberries and petit pois

Våra hemtrillade köttbullar 199

våra köttbullar med sås av fond, grädde, gelé och portvin med våra lingon, pressgurka och potatispuré
our famous meatballs served in a cream sauce, lingonberries, pickled cucumber and potato puree

HUVUDRÄTTER MAIN

Prinsens gröna 225

saltbakade betor, palsternackscrème, Ljummen honungsvinägrett, hyvlad kålrabbi och rostade hasselnötter. Serveras med gratinerad svensk getost eller råstektt blomkål och odlad svamp
baked beets, parsnip puré, honey vinaigrette, kohlrabi and roasted hazelnuts.
Served with Swedish goat cheese or cauliflower and mushrooms

Bakad lättrimmad fjällröding 285

blåmusslor, brässerad fänkål, vitvinssås, morot - och misopuré, mandelpotatichips och gremolata
arctic char, mussels, braised fennel, white wine sauce, carrot puré, almond potato chips and gremolata

Smörstekt piggvar 485

bakad rotselleri, sardellsmör, friterad persilja, citron och kaporis
roasted turbot, sardelle butter, fried parsley, lemon and capers

Smörstekt abborre 335

saltbakade betor, spenat, picklad citron, färskpotatis, pepparrot och brynt smör
pan fried perch, saltbaked beets, pickled lemon, new potatoes, horseradish and beurre noisette

Brässerat lammlägg 265

grillad gemsallad med soja och sesam, picklad pumpa, lamm jus, pumpapuré och hasselnötter
lamb shank, grilled gem lettuce with soy and sesame, pickled pumpkin, lamb jus, pumpkin puré and hazelnuts

Grillad entrecôte 395

grillad entrecôte, rökt oxmärg, bearnaise, tomatsallad och pommes frites
grilled rib-eye, smoked bone marrow, bearnaise, tomato salad and french fries

