

• PRINSENS MENY •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



FÖRRÄTTER STARTER

Kräftsoppa 155

smörfrästa kantareller, kräftstjärtar och fänkålsdill
crayfish soup, chantarelles, crayfish and fennel

Toast skagen original 195

räkor, majonnäs, dill, citron, löjrom, serveras på smörstekt toast
shrimp mixed with mayo on toast, topped with caviar from Sweden

Hjorttartar 165

amerikansk löjrom, pepparrotssmetana, picklad kantarell och friterad lök
tartar of venison, bleek roe, horseradish, smetana, pickled chantarelles and
crispy onion

Ankleverterrin 225

sauternkokta sultanrussin, endive, frissé, hasselnötter och brioche
foie gras, golden raisins in sautern wine, endive, frissé, hazelnuts and
brioche

Kantarelltoast 165

stuvade kantareller på rostat surdegsbröd, portvinsreduktion och gruyère
creamed chantarelles on toasted sour-dough, portwine reduction and gruyère

Caviar 495

Royal Siberian (baerii) 30g, smetana, rödlök
och smörstekt toastbröd
Sturgeon caviar 30g, smetana, butter toast
and onion

Sillbricka 225

Swedish herrings

knäckebröd, västerbottensost, och potatis
brantevikssill - matjessill - örtsill-
senapssill och lingonsill
brantevik herring - matjes herring
herb herring - mustard herring - lingonberry herring

Prinsens Husman

Havets Wallenbergare 255

kantareller, kräftvelouté, fänkål och potatis
Seafood wallenbergare, chantarelles, crayfish-
sauce, fennel and potatoes

Plat du Jour

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

APERITIF

CHAMPAGNE AR Lenoble	150
CHAMPAGNE nv Veuve Clicquot brut	165
APEROL SPRITZ	155
aperol, prosecco and soda	
NEGRONI	150
gin, campari, vermouth	
MIMOSA	155
apelsin, cointreau, champagne	
VÅR DRY MARTINI	150
gin, vermouth, oliv	
MANHATTAN	150
whiskey, vermouth, angostura	
KIR ROYAL	155
cassis, champagne	

EFTERRÄTTER DESSERT

Crème brûlée 105

klassisk crème brûlée / classic brûlée

Varm äppelkaka 110

äpplen i karamell och smördeg, nyvispad grädde
och kanelglass
warm apple cake, whipped cream and cinnamon
ice-cream

Chokladbrownie 105

mörk chokladglass, saltrostade hasselnötter, kola och
vispad grädde
chocolate brownie, chockolate ice-cream, hazelnut
caramel, 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-ämnena 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



HUVUDRÄTTER MAIN

Biff á la Rydberg 350

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

Cajunsallad 279

klassisk sallad i ny tappning: grillad broccoli och hjärtsallad, handskalade räkor i vår klassiska dressing, citron och dill - ditt val av: extra räkor, halstrad gravlax eller kammusslor
our classic salad with a new spin: grilled broccoli and gem lettuce, shrimp tossed in our trademark dressing, lemon and dill - your choice of: extra shrimp, seared gravlax or scallops

Wallenbergare original 255

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

Våra hemtrillade köttbullar 225

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

Torskrygg 365

halstrad torskrygg, räkor, ägg, pepparrot, kokt potatis och brynt smör
filet of cod, shrimp, egg, horseradish, potatoes and beurre noisette

Fjällröding 285

pumpapuré, kantareller, inlagd pumpa, hasselnötter, rökt smör och dragonemulsion
arctic char, pumpkin pure, chanterelles, pickled pumpkin, hazelnuts, smoked butter and tarragon emulsion

Ankbröst 285

potatis och parmesankroetter, spetskål, svart vitlök och katrinplommon puré, kavring krust och citrussky
breast of duck, potatoe and parmesan crocetts, black garlic and plumpuré, dark bread crust, served with citrus jus

Halstrad hälleflundra 365

jordärtskockspure, friterad jordärtskocka, karl-johansvamp, syrad gulbeta, bryntsmör och svampbuljong
filet of halibut, puré of jerusalem artichoke, yellow beet, burre noisette and mushroom broth

Grillad Entrecôte 385

grillad entrecôte, rökt oxmärg, tryffelbearnaise, tomat & bönsallad och pommes frites
grilled rib-eye, bone marrow, truffle bearnaise, tomato and string bean salad and french fries

Prinsens gröna 245

veganska kroppkakor fyllda med blandsvamp, frästa trattkantareller, svampbuljong, bakad rotselleri och inlagd pumpa
vegan dumplings stuffed with mushrooms, mushroom broth, baked celleriac and pickled pumpkin

