

• PRINSENS MENY •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



FÖRRÄTTER STARTER

Hummersoppa 165

laxmousline, dill, rotfrukter och potatis crisp
lobster 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 caviar from Sweden

Pocherat ekologiskt ägg med tryffel 135

pocherat ägg, hösttryffel, vinbrässerad lök, gruyère och krutong
poached eco egg, truffle, braised onions, gruyère and crutons

Ankleverterrin 215

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

Råbiff 165

rökt bakad äggula, pepparrotscreme, kapis, betor och syltad svamp
steak tartare, smoked baked eggolk, horseradish crème, capers and pickled mushrooms

APERITIF

CHAMPAGNE 150
AR Lenoble

CHAMPAGNE 165
nv Veuve Clicquot brut

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

Prinsens Husman

Bouillabaisse 255

ångad sej, lax, räkor och musslor i bouillabaisse,
serveras med fänkålsaioli och krutonger
steamed saithe, salmon, shrimp and mussels, served
with fennel aioli and crutons

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

Apfelstrudel 110

chai-latteglass, vispad grädde och kolasås
chai ice-cream, whipped cream and caramel

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 255

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 225

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 245

svampfyllda kroppkakor, stekta trattkantareller, Karl-Johansvampbuljong, mjukbakad rotselleri,
inlagd pumpa och rostad rapsolja
Swedish dumplings stuffed with mushrooms, fried winter chantarelles, cep buillion, baked celery root
and toasted rapeseed oil

Bakad lättrimmad fjällröding 285

forellrom, saltbakad kålrot, palsternackspuré, syltigt äpple, vitvinssås och krispig grönkål
baked rutabaga, puré of parsnip, trout roe, apple, white wine sauce and crispy kale

Smörstekt piggvar 485

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

Halstrad hälleflundra 365

smörstekta trattkantareller, jordärtskockspuré, friterad jordärtskocka och havtorn
pan fried halibut, winter chantarelles, pure of jerusalem artichoke and sea-buckthorn

Brässerat lammlägg 265

krämiga cocobönor med tryffel och parmesan, lammsky och syltade smälökar
lamb shank, white beans with truffle and parmesan, lamb sauce and small pickled onions

Grillad entrecôte 425

grillad entrecôte, rökt oxmärg, bearnaise, vitlöksfrästa haricots verts och pommes pont neuf
grilled rib-eye, smoked ox marrow, bearnaise, string beans and pommes pont neuf

