

# • PRINSENS MENY •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



## FÖRRÄTTER STARTER

### Hummersoppa 165

kräftmousseline, fänkål och laxrom  
lobster soup, crayfish mousseline, fennel and salmon roe

### 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

sauterneskokta sultanrussin, endive, frissé, hasselnötter och brioche  
foie gras, golden raisins in sauternes wine, endive, frissé, hazelnuts and  
brioche

### Kammusslor 165

tryffel, jordärtskockspuré, friterad jordärtskocka, syrad rödlök och brynt smör  
scallops, truffle, jerusalem artichoke 2 ways, pickled onion and beurre noisette

## Caviar

Störrom Royal Siberian (baerii) 30g - 495

Löjrom från Kalix 30g - 265

serveras med smetana, rödlök och  
smörstekt toastbröd

## Sillbricka 225

### Swedish herrings

knäckebröd, västerbottensost, och potatis  
brantevikssill - matjessill - saffran och fänkål-  
senapssill och asiatisk

brantevik herring - matjes herring  
saffron herring - mustard herring - asian herring

## Prinsens Husman

### Bouillabaisse 265

lax, sej, räkor och musslor, hummerfond, vin, krutonger  
och saffransaioli  
salmon, saithe, shrimp and mussels, lobster stock, wine,  
crutons and saffron aioli

## Plat du Jour

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

## 2 rätters Lunchmeny

mån - fre 11:30 - 16:00

## Petit skagen

räkor, dill, citron och löjrom  
serveras på smörstekt toast

## Wallenbergare

ärter, lingon, portvinsås  
potatispuré

## Kaffe och Pralin

395

## EFTERRÄTTER DESSERT

### Crème brûlée 105

klassisk crème brûlée / classic brûlée

### Saffransostkaka 115

varma hjortron, nygjord vaniljglass, vispad grädde  
och rostad mandel  
swedish saffron cake, cloudberries,  
vanilla ice-cream and whipped cream

### Chokladfinancier 110

fylld med svartvinbärsjell, mörk chokladmousse,  
havtorn, grädde och mandlar  
chocolate financier, chocolate mousse,  
sea buckthorn, almonds 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

Allergi eller intolerans?

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 färskor 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

blåmusslor, bottarga, rostad tomat, palsternackspuré, friterad palsternacka, vitvinsås och gremolata  
arctic char, mussels, bottarga, roasted tomatoes, parsnip puré, parsnip chips, whit wine sauce and gremolata

### Ankbröst 285

potatis och parmesankroetter, spetskål, svart vitlök och katrinplommon puré, kavring krust och citrussky  
breast of duck, potatoe and parmesan croquettes, black garlic and plum puré, 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, beurre noisette and mushroom broth

### Grillad Entrecôte 385

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

### Prinsens gröna 245

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

