



# AFTERNOON TEA

---

KL. 14.00 - 17.00

## WIENERCAFÉET'S CLASSIC 329

Serveras med valfritt te i kanna.

Varma scones, hemgjord marmelad och lemoncurd

*Served with your choice of tea.  
Hot scones, marmalade and lemon curd*

---

### GRAVAD LAX

dansk rågröd med gravad  
lax & hovmästarsås

*Cured salmon on danish rye  
bred with sweet mustard  
sauce*

### TRIFFLE

Trifle på gulbeta, getost  
& rostade valnötter

*Trifle on yellow beet root,  
goat cheese & roasted  
walnuts*

### VÄSTERBOTTEN TARTLETTE

med rökt tångkaviar

*Tartlette of Västerbotten  
cheese with smoked seaweed  
caviar*

### MINI WIENER

nybakat miniwienerbröd  
med hallon och glasyr

*Danish pastry with  
raspberries*

### RÖKT FLÄSKKARRÉ

comtéost, dijonnaise,  
surkål & knäckebröd

*Smoked porkloin with  
comtécheese, dijonnaise,  
sourcroust & crispbread*

### DAGENS PATISSERIE

fråga vad vår konditor har  
skapat för dagen

*Le patisserie du Jour  
by Josephine Eriksson*

### KLASSISK SKAGEN

handskalade räkor,

majonnäs, dill, toppad med  
löjrom

*shrimps in mayonnaise and  
dill, serverd with bleak roe*

### LEMON MERENGUE

mördegstartlette, fylld  
med lemon curd, toppad

med maräng

*lemon meringue pie*

### ANKLEVERMOUSSE

crostini med anklever-  
mousse och portvinsgelé

*Crostini with duckliver  
mousse and portwine jelly*

### TARTLETT

tartlett fylld med  
säsongens bär

*seasonal berry tartlette  
filled with vanilla custard*

### SMÖRBULLE

Klassisk mini-bulle

*Classic butter bun*

## EXTRA

---

SCONES . . . . . 55

Nybakade scones med smör & marmelad  
*Freshly baked scones with butter & jam*

ROSTAD BRIOCHE . . . . . 55

Rostade skivor brioche med smör & marmelad  
*Toasted slices of brioche with butter & jam*



# AFTERNOON TEA

KL. 14.00 - 17.00

## DELUXE AFTERNOON TEA 469

Serveras med valfritt te i kanna.  
Varma scones, hemgjord marmelad och lemoncurd  
Inkluderar även ett glas av vår egen Champagne,  
Vintage 2011, Blanc de Blancs av Hatt et Söner och en  
liten skål med färska bär & dagens macaron

*Served with your choice of tea.*

*Hot scones, marmalade and lemon curd*

*Including a glass of champagne and a small plate  
of fresh berries & macaron of the day*

### GRAVAD LAX

dansk rågröd med gravad  
lax & hovmästarsås  
*Cured salmon on danish rye  
bread with sweet mustard  
sauce*

### VÄSTERBOTTEN TARTLETTE

med rökt tångkaviar  
*Tartlette of Västerbotten  
cheese with smoked seaweed  
caviar*

### RÖKT FLÅSKKARRÉ

comtéost, dijonnaise,  
surkål & knäckebröd  
*Smoked pork loin with  
comtécheese, dijonnaise,  
sourcroust & crispbread*

### KLASSISK SKAGEN

handskalade räkor,  
majonnäs, dill, toppad med  
lājrom  
*shrimps in mayonnaise and  
dill, served with bleak roe*

### TRIFLE

Trifle på gulbeta, getost  
& rostade valnötter  
*Trifle on yellow beet root,  
chèvre & roasted walnuts*

### ANKLEVERMOUSSE

crostini med anklever-  
mousse och portvinsgelé  
*Crostini with duckliver  
mousse and portwine jelly*

### MINI WIENER

Nybakat miniwienerbröd  
av hallon och glasyr  
*Danish pastry of raspberries*

### DAGENS PATISSERIE

fråga vad vår konditor har  
skapat för dagen  
*Le patisserie du Jour  
by Josephine Eriksson*

### LEMON MERINGUE

mördegstartlette, fylld  
med lemon curd, toppad  
med maräng  
*lemon meringue pie*

### TARTLETT

tartlett fylld med  
säsongens bär  
*seasonal berry tartlette  
filled with vanilla custard*

### SMÖRBULLE

Klassisk mini-bulle  
*Classic butter bun*

## KAFFE / COFFEE

Kaffe i kanna	Cappuccino .....	56	
Coffee in a pot .....	49	Wienercaféets te	
Espresso single.....	38	House tea blend.....	59
Espresson with Valrhona	Macchiato double.....	46	
Chocolate .....	55	Caffe latte .....	59



## AFTERNOON TEA

KL. 14.00 - 17.00

### VEGETARIAN AFTERNOON TEA 325

Serveras med valfritt te i kanna.

Varma scones, hemgjord marmelad och lemoncurd

Inklusive ett glas av vår egen Champagne 465

*Served with your choice of tea.*

*Hot scones, marmelade and lemon curd*

#### RÖKT TÅNGKAVIAR

med gräddfil och danskt  
rågbröd

*Smoked seaweed roe with  
sour cream, red onion &  
danish rye bread*

#### PUMPASANDWICH

pumpapuré, rostade  
pumpafrön & gräslök

*Pumpkin sandwich with  
roasted pumpkin seeds*

#### KRONÄRTSKOCKA

Surdegscrostini med  
kronärtskockspuré

*artichoke puré on sour-  
dough crostini*

#### VÄSTERBOTTEN

##### TARTLETTE

med rökt tångkaviar

*Tartlette of Västerbotten  
cheese with smoked seaweed  
caviar*

#### BRIE DE MEAUX

med fikonmarmelad och  
surdegscrostini

*Brie de Meaux with fig  
marmalade*

#### TRIFFLE

Trifle på gulbeta, getost  
& rostade valnötter

*Trifle on yellow beet root,  
chèvre & roasted walnuts*

#### MINI WIENER

nybakat miniwienerbröd av  
hallon och glasyr.

*Danish pastry of raspberries*

#### DAGENS PATISSERIE

fråga vad vår konditor har  
skapat för dagen

*Le patisserie du Jour  
by Josephine Eriksson*

#### LEMON MERENGUE

tartlett, fylld med lemon  
curd, toppad med maräng

*lemon meringue tartlette*

#### TARTLETT

tartlett fylld med  
säsongens bär

*seasonal berry tartlette  
filled with vanilla custard*

#### SMÖRBULLE

klassisk mini-bulle

*Classic butter bun*

## COCKTAILS

Buck's Fizz Gr. Marnier, squeezed orange, champagne	136
Death in the Afternoon Pernod, Absinthe, champagne	136
Monsieur Louis Martell, Gr. Marnier, chocolate bitters	126
Toddy Martell VS, Havana 7 anos, Gr. Marnier, Angostura Bitter, citron, honung, hett vatten,	126

## VATTEN/JUICE WATER/JUICE

Färskpressad apelsinjuice/ Freshly squeezed orange juice	58
Läsk	42
Ramlösa liten/stor	44 / 79