

CHAMPAGNE

Glas Flaska

Bollinger Special Cuvée Brut.....	99:- / 595:-
Bollinger La Grande Année 2007.....	1 395:-
Dom Perignon 2009.....	1 995:-
Palmer 2005 Magnum.....	1 590:-
Ruinart Rosé.....	1 250:-

SNACKS

Oliver, Nötter, Pickles eller Ölkorv
Olives, nuts, pickles or beer sausage

65:-

DAGENS TIPS – V. 47

inkl. nybakat bröd & svenskt smör

155:-

Måndag

Bräserverat lammlägg, palsternacka,
fetaostcrème & rostad potatis

Braised lamb shank, parsnip, feta cheese & roasted potatoes

Tisdag

Persiljeströmming, syrad lök, gröna ärtor,
citron & potatispuré

Parsley-herring, pickled onion, green peas, lemon & potato puree

Onsdag

Rosmarinstekt kycklingbröst, apelsinsky,
syrlig rödkål & morot

Reko chicken breast, orange broth, red cabbage & carrot

Torsdag

Smörbakad långa, brynt smör, ägg,
pepparrot, räkor & citron

Ling, browned butter, egg, horseradish, shrimp & lemon

Fredag

Långbakad fläskkarré, vitlök, svamp,
gröna bönor & timjansky

Long baked pork neck, garlic, mushroom, green beans & thyme jus

Lördag & söndag

Plat du Jour

VÅR KÖKSCHEF ÄR ÅRETS KOCK 2018!

Den 29 September i år tog
David Lundqvist hem segern i Årets Kock.

*29th of September our Head Chef David Lundqvist won
the title "Swedish chef of the year"*

Halstrad Pilgrimsmussla / *Seared Scallop*

Grillat Lamm / *Grilled Lamb*

Smörstekt Bjärekylckling / *Chicken from Bjäre*

Rökt & grillad Rotselleri / *Smoked & grilled Celeriac*

Alla rätter ovan är inspirerade från de råvarukorgar som
David serverade på tävlingsdagarna.

*All dishes above are inspired by the "produce baskets"
that David served on the competition days.*

Serveras efter kl 17:00 onsdag - lördag

Med reservation för ändringar – Vänligen meddela eventuella allergier.

A' LA CARTE

Charkbricka / *Charcuteries*..... 165:-

Marinerade oliver, pickles & fröknäcke

Marinated olives, pickles & crisp bread

BOURGOGNE ROUGE COUVENT DE JACOBINS, LOUIS JADOT, BOURGOGNE, FRANKRIKE 115:- / 495:-

NACKA LAGER, NACKA BRYGGERI, SVERIGE 80:-

Ostron, vinaigrette & citron / *Oysters*..... 35:-/st – 8st/250:-

CHABLIS LE FINAGE, CHABLISIENNE, BOURGOGNE, FRANKRIKE125:- / 530:-

Svampsoppa / *Mushroom soup*..... 125:- / 165:-

Kummin, surdegskrutonger & svartkål

Carraway, levain croutons & black cabbage

CÔTE DU RHÔNE BLANC, E GUIGAL, RHÔNE, FRANKRIKE 100:- / 445:-

GHS Högrevsburgare / *GHS Hamburger* 195:-

Brioche, 3 x ostar, jalapeñomajonnäs, lök, tomat & pommes

Brioche, tripple cheese, jalapeño mayonnaise, onion, tomato & french fries

CAMPOFIORIN, MASI, VENETO, ITALIEN 110:- / 475:-

Biff Rydberg / *"Beef Rydberg"*..... 295:-

Gotländsk oxfilé, potatis, lök, senapsgrädde & äggula

Fillet of beef from Gotland, potato, onion, mustard cream & egg yolk

CAMPOFIORIN, MASI, VENETO, ITALIEN 110:- / 475:-

Grillad Avokado / *Grilled Avocado*.....195:-

Confiterad portabello, chilimajonnäs, koriander & kimchi

Confit portabello, chili mayonnaise, coriander & kimchi

EHRENFELSER, LUNDEN, RHEINGAU, TYSKLAND 125:- / 575:-

Handskalade räkor / *Shrimps*225:-

Dillmajonnäs, syrad lök, parmesan & 63° gotländskt ägg

Dill mayonnaise, pickled onion, parmesan & 63° egg from gotland

CHABLIS LE FINAGE, LA CHABLISIENNE, BOURGOGNE, FRANKRIKE125:- / 530:-

FÖR BARNEN / FOR THE KIDS

Grands hamburgare, ost, tomat, ketchup & pommes

Kids burger with cheese, tomato, ketchup, & french fries

Grands pannkakor med sylt & grädde

Pancakes with jam & whipped cream

Köttbullar med gräddsås, lingon & potatis

Meatballs with cream sauce, lingonberries & potatoes

85:-

DESSERTER / DESSERTS

Hjortron / *Cloudberry*125:-

Citron, mandelkaka, marconamandel & vaniljglass

Lemon, almond cake, marcona almond & vanilla ice cream

TOKAJ LATE HARVEST, ROYAL TOKAJ WINE CO, TOKAJ, UNGERN 75:- / GLAS

Glass & Sorbet / *Ice cream & sorbet* 55:-/ kula

Kaffegodis / *Petit Fours*..... 15:- st / 4 st 55:-

Grands 3:a 100:-

Kaffe, avec 3cl, tryffel

Coffe, digestif 3 cl & truffle

Chokladtryffel / *Chocolate truffle*..... 20:-

Ost, marmelad & fröknäcke 45:-/ bit

Cheese, marmelade & seed crispbread

Reservation for changes – Please let us know if there are any allergies in your party.

BOKA DIN PLATS TILL DAVIDS JULBORD REDAN IDAG! VI SERVERAR JULBORDET FRÅN DEN 29 NOVEMBER – 21 DECEMBER. FÖR FÖRSTA GÅNGEN PÅ HOTELETS 125 ÅR KAN NI NU ÄVEN NJUTA AV EN NYÅRSSUPÉ TILLAGAD AV ÅRETSKOCK