

Menyförlslag

Priserna avser mat för avhämtning, serveringskostnad tillkommer

Sallader, Pajer och Ostbrickor

pris:

| | |
|--|----|
| Grönsallad | 12 |
| Pastasallad med salami | 65 |
| Skaldjurssallad | 65 |
| Skink och ostsallad | 59 |
| Kycklingsallad | 65 |
| BoeufSalade: nötkött, syltlök, paprika, pickles, potatis m.m | 65 |
| Skink och ostpaj | 65 |
| Skaldjurspaj - | 65 |
| Broccolipaj | 65 |
| Italiensk parmapaj,fetaost | 75 |

Soppor – serveras med smör och bröd

| | |
|---|----|
| Gratinerad löksoppa | 59 |
| Champinjonsoppa | 65 |
| Vichysoise (potatis och purjolökssoppa) varm eller kall | 59 |
| Hummersoppa med oststänger | 95 |
| Husets fisksoppa med saffran | 75 |
| Gulaschsoppa | 75 |

Förrätter

| | |
|---|-----|
| Tre sorters sill med tillbehör | 69 |
| Varmrökt laxmoussé på kavring | 59 |
| Limegravad lax med senapscrémefraice | 65 |
| Rosencanapé (rökt lax och räkor) | 67 |
| Gubbröra på kavring | 52 |
| Räkcocktail | 57 |
| Toast Skagen | 65 |
| Husets skaldjurspaté med örtsås | 65 |
| Rökt lax på canapé med pepparrotsgrädde | 67 |
| Löjromstoast med tillbehör | 105 |
| Gratinerad hummer Thermidor | – |
| Vol au Vent med valfri fyllning: | 52 |
| stuv. räkor, svampstuvning eller | |
| kycklinglever,kall med skagen | |
| Crepes med valfri fyllning (se ovan) | 52 |
| Kycklinglevermousse med portvinsgelé | 54 |
| Lantpaté med tillbehör | 55 |
| Italiensk förrättstallrik – | 75 |
| parma/parmesan/ruccola m.m | |

Huvudrätter

pris:

FISK

| | |
|--|-----|
| Skaldjursgratinerade fiskfileér med vitvinssås | 90 |
| Rimmad lax med dillstuvad potatis | 125 |
| Inkokt lax med dillmajonäs | 125 |
| Kokt lax med sparris och hollandaisesås | 125 |
| Varmrökt lax med Gourmet sås (räkor, majonäs) | 145 |
| Rödvinssbräserad lax med selleripuré | 125 |
| Sjötungsfileér i hummersås | |

KÖTT

| | |
|---|----------------|
| Boeuf Bourguignonne (oxkött, champ, sidfläsk, smålök, rödvin) | 85 |
| Fläskfilé Charlemagne (champ. stuvning och bearnaisesås) | 125 |
| Helstekt fläskfilé med dragonsås alt. tryffelsås | 125 |
| Gorgonzolaspäckad fläskfilé med rödvinssås | 125 |
| Smördegsinbakad fläskfilé med rosépepparsås | 145 |
| Roquefortspäckad oxfilé i portion | 195 |
| Chateaubriand «Moulin Rouge» | 195 |
| Helstekt oxfilé Provencale | 195 |
| Kall skyad oxfile med sparris och tryffelsås | 195 |
| Biff Rydberg (finskuren oxfile serverad med rå äggula) | 195 |
| Smördegsinbakad Tournedos | 205 |
| Hjortstek med viltsås och grönsaker | 145 |
| Rådjurssadel med genevergräddsås, gelé och päronhalvor | dagspris |
| Renkalvfilé med viltsås | dagspris |
| Fasan, raphöna, järpe, tjäder, vildand | efter tillgång |
| Kycklingfilé fylld med skinka och ost, rödvinssky | 125 |
| Kycklinggryta med tomat, champ, paprika och ris | 115 |
| Helstekt kotletrad med fransk senapssås | 95 |
| Kalvstek med gräddsås och pressgurka | 102 |
| Schnitzel au four med champinjonstuvning | 85 |
| Nötstek med skysås | 85 |
| Lammkottletter med Ratatouille | 145 |

Efterrätter

| | |
|--|----|
| Kanelparfait med rån | 57 |
| Fläderparfait med rån | 57 |
| Kaluhaparfait med päronsås | 57 |
| Vaniljparfait med varma körsbär | 57 |
| Hjortronparfait | 57 |
| Glassbomb med hallonsås och rån | 59 |
| Toscapäron med vispgrädde | 54 |
| Fruktsallad med likörgrädde | 75 |
| Chokladmousse | 62 |
| Franska äppelflarn | 48 |
| Choklادتårta med lättvispad grädde | 42 |
| Petite Four | 17 |
| Bröllopstårter i våning/vanliga tårter | |