

Kung Carls
BAKFICKA

TRE RUM & KÖK

Klassiker!

Hos oss flirtar vi flitigt med det tidiga 1900-talet och följer säsongerna, Våra köksmästare har dammat av Escofiers gamla kokbok och tagit fram personliga tolkningar av vår tids allra bästa matklassiker. Smaklig spis!

FÖRRÄTTER
STARTERS

Löjrom 175 kr

Kallrökt lax med löjromscrème,
63° ägg & friterad purjolök
Salmon, bleak roe, 63° egg & fried leek

Roquefort 135 kr

Tvärnöskinka, roquefortost, fikon,
valnötter & russin
*Tvärmö ham, roquefort cheese, figs, walnuts,
& raisin*

Skaldjursoppa 149 kr

Smördegsknyte med färskostkräm
räkor & dill
*Seafood soup with puff pastry, creme cheese
and scrimp*

FÖRRÄTTER
STARTERS

Confiterat anklår Hoi sin 135 kr

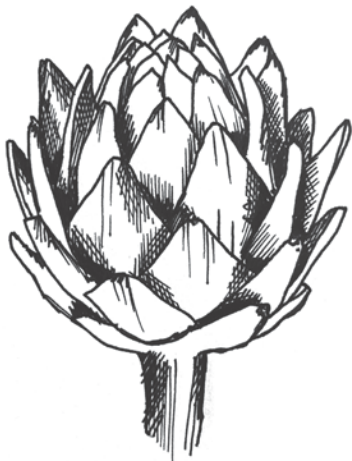
Hjärtsalladsblad, rättika, morot,
gulbeta & koriander
*Confit duck leg Hoisin with black radish,
carrots, beetroots & coriander*

Pilgrimsmussla 150 kr

Gurksoppa, ingefära, koriander & chili
*Scallop, cucumber soup, ginger,
coriander & chili*

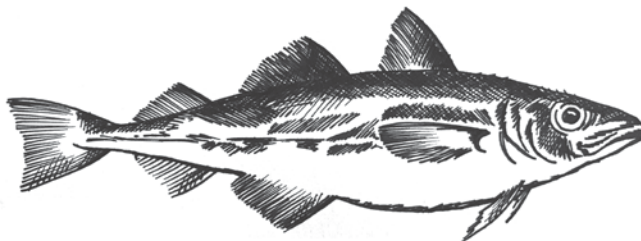
Potatiskroetter 135 kr

Tryffelmajonnäs & örtsallad
*Potato croquettes
Truffle mayonnaise & herb salad*



Har du allergier så fråga gärna personalen


VARMRÄTTER
MAIN COURSES



Fish & Chips 245 kr

Västerhavsesj, dillsås med kapris,
citron & pommes
Cod, lemon & caper sauce & french fries

"Bourguignon" 325 kr

Grillad biff, bourguignonnesås,
champinjoner, lök, rökt sidfläsk,
potatisterrin med Västerbottenost
*Sirloin steak with a potato terrine,
mushrooms, onion & smoked pork belly*

Orangeriet 195 kr

Ugnsbakad blomkål, vita bönor,
brynt smör, kapris & örter
*Oven baked cauliflower, white beans,
browned butter, caper & herbs*

"Bouillabaisse" 325 kr

Hälleflundra, morötter, fänkål & saffran
Halibut, carrots, fennel & saffron

Kalvburgare Chevre chaud 215 kr

Grillad kalvburgare, tryffelmajonnäs,
getost, bacon, saltgurka,
brioche-bröd & pommes frites
*Veal burger Chevre Chaud
Grilled veal burger, truffle mayonnaise,
goat cheese, bacon, brioche bread & fries*

Brässerad oxkind 245 kr

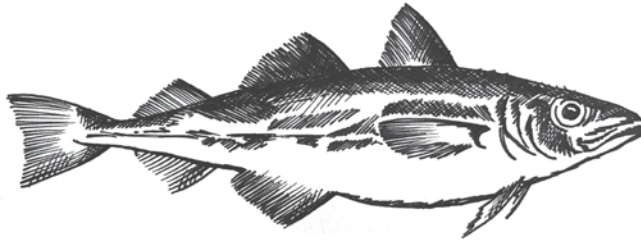
Rostad vitlökssky, ugnsbakad rotselleri &
friterad svartkål
*Beef cheek, roasted garlic clove, oven baked
celery and fried black cabbage*

Rådjursköttbullar 225 kr

Karl-Johansvampgräddsås, jordärtskockspuré
& rårörda lingon
*Creamed sause with wild mushrooms
Jerusalem artichoke puré, lingonberry*




DESSERT
DESSERT



Äppletarte 110 kr
Serveras med hemgjord
vaniljglass & valnötter
*Apple tarte, home made
vanilla icecream & walnuts*

Crème brûlée 95 kr

Päronsorbet 95 kr
Serveras med inkokt päron
Pear sorbet with poached pear

Chokladmousse 110 kr
Chokladbrownie, pecannötter,
hassel nötter & apelsin
Brownie, pecan, hazelnuts & orange

Chokladtryffel 45 kr
Chocolate truffle

