

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*

Skaldjurssoppa 149 kr

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

FÖRRÄTTER STARTERS

Confiterat anklår Hoi sin 135 kr

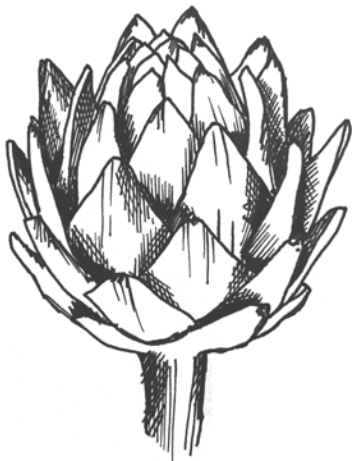
Hjärtasalladsblad, rättika, morot,
gulbeta & koriander
*Confit duck leg Hoisin with black radish,
carrots, beetroots & coriander*

Pilgrimsmussla 150 kr

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

Potatiskroketter 145 kr

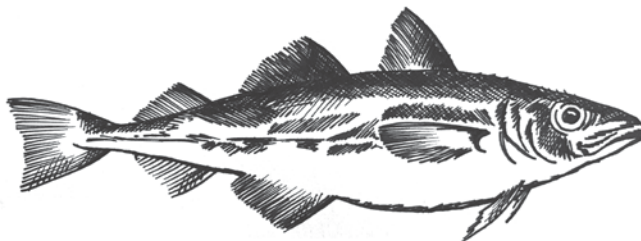
Friterad potatis med
tryffel crème & tryffel salami & örtsallad
*Potato croquettes
Fried potatoes with truffle cream &
truffle salami & herb salad*



Har du allergier så fråga gärna personalen



VARMRÄTTER MAIN COURSES



Fish & Chips 245 kr

Västerhavssej, 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" 295 kr

Ugnsbakad röding med Sydfranska
grönsaker, saffransbräserverad
fänkål, krutonger & aioli
*Oven baked chowder, carrots, fennel,
aioli & 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*

Bräserverad oxkind 245 kr

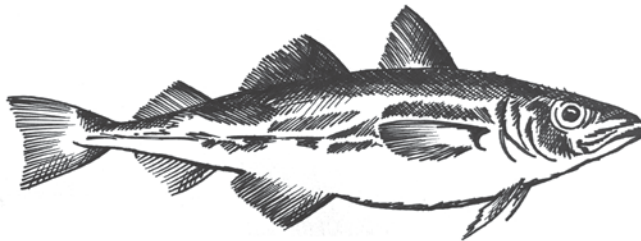
Rostad vitlökssky, ugnsbakad rotselleri &
friterad svartkål
*Beef cheek, roasted garlic clove, oven baked
celery and fried black cabbage*

Rådjursköttbullar 225 kr

Karl-Johansvampgräddsås, jordärtskockspuré
& råörda lingon
*Creamed sauce 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,
hasselnötter & apelsin
Brownie, pecan, hazelnuts & orange

Chokladtryffel 45 kr

Chocolate truffle

