

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

Toast på skogschampinjoner 145kr
Tvärnöskinka, fikonreduktion & Västerbotten
Mushrooms on toast, with ham, figs & cheese

Friterad halloumi 125kr
Aubergin crème, rödbetschips,
friterad persilja & rostade valnötter
*Deep-fried haloumi with eggplant cream,
beetroot chips, parsley & walnuts*

Marinerad lax 135kr
Rostad pumpnickel & örterème
*Marinated salmon roasted sourdough bread,
with herb cream*

Halstrad kammussla 75kr/st.
Välj mellan vitlök, chili eller hollandaise
*Seared scallop. Choose between garlic, chili or
hollandaise*

Foie Gras 165kr
Anklever & confiterat anklår, kronärtskocka,
sultanrussin & örter
Foie gras with artichoke, raisin & herbs

Charkbricka (För 2 pers.) 255kr
Tvärnö, tryffelsalami, coppa de nostrano &
parmesan
*Charcuterie board with ham, truffle salami,
coppa de nostrano & parmesan*

Skaldjursoppa 145kr
Smördegstick, räkor & gräslök
*Shellfish soup with pastysticks,
prawns & leek*



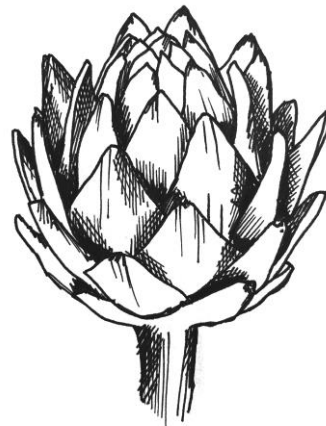
KVARTERSMENYN

Skaldjursoppa
Smördegsticka, räkor & gräslök
*Shellfish soup with pastysticks,
prawns & leek*

Wallenbergare
Lingonchutney, ärtstomp,
bryntsmörpulver & potatispuré
*Meat patty with lingonberry chutney,
peas, butter powder & potato puré*

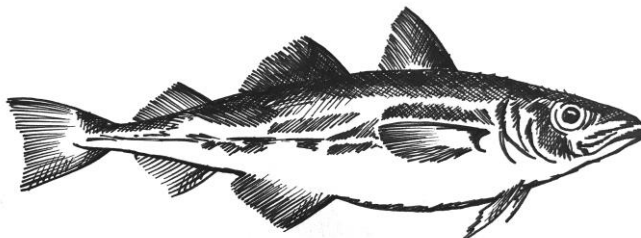
Champagnemousse
Hallon, flädercurd & flarn

495kr



Har du allergier så fråga gärna personalen


VARMRÄTTER
MAIN COURSES



Grillad tonfisk 275kr

Tomatkompott på kvisttomat, mozzarella, pak choi, lime & örter

Grilled tuna with tomatoes, mozzarella, pak choi, lime & herbs

Röding "Svart curry" 265kr

Glacerade svartrötter, butternut, ingefära, brynt smör, hasselnötter & grönkål

Baked char with salsify, butternut, ginger, butter, hazelnuts & kale

Grillad Amerikansk biff "Marco Polo" 355kr

Grönpepparsås, portobello & tryffelpuré

Grilled sirloin steak with a green pepper sauce, portobello & truffle puré

Halstrade kammusslor i 3 smaker 275kr

Vitlöksmör, chili & Hollandaise. Serveras med tomat, bön & örtsallad.

3 seared scallops - Garlic, chili & hollandaise. Served with tomatoes, beans & herb salad

Öppen Ravioli 195kr

Skogschampinjoner, syltade kantareller, parmesangrädde & örter

Open Ravioli, pickled chantarelles, mushrooms, parmesan cream & herbs

Högrevsburgare 215kr

Ört- & Dijonmajo, saltgurka, rödlök, tomat, krispsallad, pommes & briochebröd

Prime rib burger, dijon mayonnaise, tomato, red onion, salad. Served with french fries

Wallenbergare 225kr

Lingonchutney, ärtstomp, bryntsmörpulver & potatispuré

Meat patty of veal with lingonberry chutney, peas, butter powder & potato puré





DESSERT DESSERT

Chokladfondant	145kr
Serveras med vinbärsglass <i>Chocolate fondant with currant ice cream</i>	
Crème Brûlée	110kr
Champangemousse	125kr
Hallon, flädercurd, & flarn <i>Champagnemousse, raspberry, elderflower & biscuit</i>	
Basilika- & myntasorbet	95 kr
<i>Basil & mint sorbet</i>	
Varm äppelkompott	125kr
Vaniljglass och rostad smuldeg <i>Apple compote with vanilla ice cream and roasted cookie crumbs</i>	
Chokladtryffel	55kr
<i>Chocolate truffle</i>	

KAFFEMENY

KAFFE

Espresso enkel	25
Espresso dubbel	32
Kaffe latte	38
Cappucino	38
Americano	32
Macchiato	32

GOTT TILL KAFFET

Baileys	28 kr cl
Cointreau	
Cuarenta Y Tres, Licor 43	
Drambuie	
Frangelico	
Galliano	
Grönstedts Monopole	28 kr cl
Martell Cordon Bleu	64 kr cl
Busnel hors d'age 12 ans	46 kr cl

