

Årstiderna i Kockska Huset

Att inleda med / Starters

Kräftbisque med krondill

Konfiterad pilgrimsmussla, tomatsalsa & Västerbottenkrisp
Crayfish soup with dill, confit scallops, tomato salsa and cheese straw

210 kr

Färska ostron

Schallottenlöksvinägrett
Fresh oysters with a vinaigrette with shallots

30 kr / st

Halstrad pilgrimsmussla

Rödvinbräserad shortribs och oxragu
Seared scallops with short ribs and beef ragu

175 kr

Kalixlöjrom med blini

Citron, rödlök, crème fraiche & gräslök
Vendace caviar of Kalix with Blini, red onion, sour cream and chives

310 kr

Årstidernas råbiff

Kapris, cornichons, äggula, scharlottenlök, syrad kålrabbi & dijonnaise
Mix your own steak tartare with condiments

Liten 165 kr / Stor 225 kr

Allergier eller fobier? Meddela oss. / *Allergies or phobias? Please let us know.*

Årstiderna i Kockska Huset

Huvudrätter / Main Courses

Halstrad hälleflundra

Kronärtskocka, rotfrukter, broccoli & citron beurre blanc
Seared halibut with artichoke, broccoli and a lemon beurre blanc

325 kr

Skånsk vildand med picklad pumpa

Skogssvamp, brusselskål & pommes purées à la graisse d'oie
Local wild duck with pickled pumpkin, wild mushrooms and Brussel sprouts

295 kr

Kalvfilé i en örtkrust

Rödvinskys, skogssvamp, morötter & pommes Anna
Filet of veal with an herb crust, red wine jus, wild mushroom and pommes Anna

395 kr

Svensk oxfilé Tournedos Rossini (min 2 pers)

Anklever, tryffel, haricot verts, brioche & pont neuf potatis
Tender loin of beef "Rossini" with foie gras, truffle and Parisian potatoes

495 kr / pp

Konfiterad kålrabbi med veganmozzarella (Veg)

Rödbetsemulsion & äpple
Confit kohlrabi with vegan mozzarella, beetroot and apple

225 kr

Årstiderna i Kockska Huset

Efterrätter / Desserts

Rödvin och svartvinbärs kokta päron
Kanelglass & smördegskrisp
Red wine and blackcurrant poached pear with cinnamon ice cream
135 kr

Hallonsoufflé
Vit choklad och citronsorbet
Raspberry soufflé with white chocolate and lemon sorbet
155 kr
(≈20 min)

Crème brûlée
Hjortron & Madeleine
With Swedish cloudberries and French almond cake
145kr

Hasselnöt macaroon
Saltad karamell ganache och citron
Hazlenut macaroon with a salted caramel ganache and lemon
135 kr

Opaline med björnbär
Opaline with blackberries and an almond biscuit
135kr

Glaserade fikon
Honung, portvin & mandelsorbet
Glazed fig with honey, port and almond sorbet
135kr

Flamberade Crêpes Suzette med Tahitivaniljglass
Crêpes Suzette flambé with Tahiti vanilla ice cream
175kr

Tre goda italienska ostar med marmelad
Three Italian farmhouse cheeses served with fruit compote
160 kr

Tre olika handgjorda chokladpraliner
Three kinds of handmade chocolate truffles
85 kr

Allergier eller fobier? Meddela oss. / *Allergies or phobias? Please let us know.*