

# Årstiderna i Kockska Huset

## Att inleda med / Starters

Klassisk svartsoppa

Leverkorv & krås

*Classical black pudding soup with foie gras sausage*

185 kr

Årstidernas konjakspetsade hummersoppa

Laxballotine & Västerbottenkrisp

*Årstiderna's lobster bisque with Cognac, salmon ballotine and cheese straw*

210 kr

Färska ostron

Schallottenlöksvinägrett

*Fresh oysters and a vinaigrette with shallots*

30 kr / st

Kalixlöjrom med rårika

Citron, rödlök, crème fraiche & gräslök

*Vendace caviar of Kalix with rösti potatoes, red onion, sour cream and chives*

310 kr

Årstidernas råbiff

Kapris, cornichons, äggula, schalottenlök, syrad kålrabbi & dijonnaise

*Mix your own steak tartare with condiments*

Liten 165 kr / Stor 225 kr

Caramello Pasta

Fylld med karl-johansvamp, ricotta & parmesan

*Pasta filled with cep mushrooms, ricotta and parmesan cheese*

165 kr

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

# Årstiderna i Kockska Huset

## Huvudrätter / Main Courses

### Torskrygg "Marchand de Vin"

Bladspenat, morötter, skogssvamp & pommes Parisienne  
*Loin of cod "Marchand de Vin" with spinach, carrots and wild mushrooms*  
325 kr

### Traditionell gås

Sockettbrynt potatis, äpple, gåssky, rödkål, rosenkål & sviskon  
*Traditional goose roast with glazed potatoes, gravy and red cabbage*  
375 kr

### Kalvrygg med kantareller

Smörstekta betor, grönpepparsås & pommes Anna  
*Sirloin of veal with chanterelle mushrooms and a green pepper sauce*  
365 kr

### Svensk oxfile Tournedos Rossini (min 2 pers)

Anklever, tryffel, haricots verts, brioche & pont neuf potatis  
*Tender loin of beef "Rossini" with foie gras, truffle and Parisian potatoes*  
495 kr / pp  
( ≈45 min )

### Variation på ren med enbärssky

Reninnanlår, Wallenbergare, skogssvamp & pommes Anna  
*A variation of reindeer with juniper berry jus and field mushrooms*  
395 kr

### Svartrot och butternutpumpa

Grönkål, skogssvamp & pumpapuré  
*Salsify, butternut squash, kale, wild mushrooms and pumpkin puree*  
225 kr (Veg)

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

# Årstiderna i Kockska Huset

## Efterrätter / Desserts

### Äppelkaka

Vaniljvisp & äppelsorbet

*Apple cake with vanilla sauce and apple sorbet*

135 kr

### Hallonsoufflé

Vit choklad- och citronsorbet

*Raspberry soufflé with a white chocolate and lemon sorbet*

155 kr

( ≈ 20 min )

### Crème brûlée

Hjortron Madeleine

*Served with a French almond cake filled with cloudberries*

145kr

### Hasselnöt macaroon

Saltad karamell ganache och citron

*Hazlenut macaroon with a salted caramel ganache and lemon*

135 kr

### Glaserade fikon

Honung, portvin & mandelsorbet

*Glazed fig with honey, port and almond sorbet*

135kr

### Skånsk ost med päron tarte tatin

*Locally farmed cheese with a pear tarte tatin*

160 kr

### Tre handgjorda chokladpraliner

*Three kinds of handmade chocolate truffles*

85 kr

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