

# Årstiderna i Kockska Huset

## Att inleda med / Starters

### Jordärtskockssoppa

Tartar på gravad dovhjort & löjromsemulsion

*Jerusalem artichoke soup with venison tartar and caviar of Kalix*

185 kr

### Kalixlöjrom med rårika

Citron, rödlök, crème fraiche & gräslök

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

310 kr

### Halstrad anklever

Kiviksäpple, Calvados & brioche

*Seared foie gras with locally farmed apple, Calvados and brioche*

175 kr

### Årstidernas råbiff

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

*Mix your own steak tartare with condiments*

Liten 165 kr / Stor 225 kr

### Friterade ansjovisfiléer

Bearnaisesås

*Deep fried fillet of anchovy served with sauce Bearnaise*

155 kr

# Årstiderna i Kockska Huset

## Huvudrätter / Main Courses

Årstidernas fisk- & skaldjursbouillabaisse med rouille

Lax, torsk, musslor, räkor & Gruyèrgratinerat surdegsbröd

*Fish and seafood bouillabaisse with rouille*

325 kr

Sotad ryggbiff med en sky på stout från Sibbarp

Persiljerotspuré, örtolja & karamelliserad schalottenlök

*Blackened sirloin with stout gravy, parsley root purée and herb oil*

355 kr

Svensk oxfilé Tournedos Rossini (min 2 pers)

Anklever, tryffel, haricots verts & brioche

*Tender loin of beef "Rossini" with foie gras and truffle*

495 kr / pp

( ≈ 45 min )

Frans Suells Sula

Kalv fylld med ostfondue, tomatsallad & pommes Duchesse

*Veal escalope filled with cheese and served with tomato salad and pommes Duchesse*

295 kr

Bakad selleri

Linser, smörad kålbuljong & grönkål

*Baked celeriac with lentils, kale and cabbage broth*

225 kr (Veg)

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

# Årstiderna i Kockska Huset

## Efterrätter / Desserts

Vit & mörk chokladterriner med citrusfrukt  
*White and dark chocolate terrine with citrus ganache*  
125 kr

Hallonsoufflé  
Vit chokladsorbet  
*Raspberry soufflé with a white chocolate sorbet*  
155 kr  
( ≈ 20 min )

Crème brûlée  
Med smak av saltad karamell  
*Flavoured with salted caramel*  
145kr

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

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.*