

Årstiderna i Kockska Huset

Att inleda med / Starters

Hummerbisque

Skaldjurskrosett & anispicklade grönsaker

Lobster soup with seafood croquettes and pickled vegetables

205 kr

Kalixlöjrom med råaka

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

185 kr

Årstidernas råbiff

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

Mix your own steak tartare with condiments

Liten 165 kr / Stor 225 kr

Skagen i tunnbrödkorg med rimmad gurka

Swedish prawn cocktail "Skagen" style with pickled cucumber

145 kr

Jordärtskockssoppa med surdegskrutonger

Jerusalem artichoke soup sourdough croutons

165 kr (Veg)

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

Årstiderna i Kockska Huset

Huvudrätter / Main Courses

Rimrad skreitorsk

Variation på persiljerot, blåmusslor & örtvitvinssås
Norwegian cod with parsley root, mussels and white wine sauce
355 kr

Svamp- & ankleverbakad kalvrygg

Morötter, Forssjöpotatis & portvinssky
Mushroom and foie gras baked veal sirloin with port jus
345 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 ecalope filled with cheese and served with tomato salad and pommes Duchesse
295 kr

Bakad selleri

Linser, smörad kåbuljong & grönkål
Baked celeriac with lentils, kale and cabbage broth
225 kr (Veg)

Årstiderna i Kockska Huset

Efterrätter / Desserts

Öppen lemoncurdpaj med Nutellaglass & hallon
Open lemon curd pie with Nutella ice cream and raspberry
125 kr

Hallonsoufflé med 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.*