

Årstiderna i Kockska Huset

Att inleda med / Starters

Vit sparris från Tyskland
Hollandaisesås, micro greens & rostade hasselnötter
White asparagus with toasted hazelnuts and sauce Hollandaise
175 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
195 kr

Årstidernas råbiff
Kapris, cornichons, äggula, schalottenlök, syrad kålrabbi & Dijonaise
Mix your own steak tartare with condiments
Liten 165 kr / Stor 225 kr

Lenrimmad lax
Hovmästarsås & dillstuvad potatis
Marinated gravad salmon with a dill-mustard emulsion and creamed potatoes
185 kr

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

Årstiderna i Kockska Huset

Huvudrätter / Main Courses

Mjukbakad öring

Grön Österlen-sparris, blomkål, rädisor & nypotatis
Salmon trout with green asparagus, cauliflower and new potatoes
325 kr

Dovhjort från Häckeberga

Hällestad svamp, selleri-remoulad & en gin-skysås
Local venison with mushrooms, celeriac remoulade and gin jus
355 kr

Kalvfilé Oscar

Vit sparris, stekt hummer, choronsås & nypotatis
Tender loin of veal with white asparagus, seared lobster, sauce Choron and new potatoes
495 kr

Grillad grön sparris från Österlen

Hummus, ramslökspesto & hasselnötter
Grilled local green asparagus with hummus, hazelnuts and wild garlic pesto
275 kr (Veg)

Biff à la Rydberg

Oxfile, stekt lök & potatis serveras med en rå äggula
Filet of beef with fried onion and potatoes with a raw egg yolk
295 kr

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

Årstiderna i Kockska Huset

Efterrätter / Desserts

Rabarber & vit choklad

Fläder mousse, inkokt rabarber & pistage

Rhubarb, white chocolate, elderflower mousse and pistachio

135 kr

Crème brûlée

Med smak av passionsfrukt & Tahiti vaniljglass

Flavoured with passion fruit and Tahiti vanilla ice cream

145kr

Sabayonne-gratinerade jordgubbar & citronsorbet

Sabayonne-gratinated strawberries and lemon sorbet

155kr

Katrinplommon soufflé & punschgrädde

Prune soufflé with arrak flavoured whip cream

165 kr

(≈ 20 min)

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.*