



OPERAKÄLLAREN

Menu Caneton

Consommé de canard, crème de topinambour, cépes poelées et cuisse de canard croustillant.

Knaperstekt anklår med jordärtskockskräm, svamp från Hällestad samt buljong på anka

FRIED LEG OF DUCK WITH JERUSALEM ARTICHOKE, MUSHROOM FROM "HÄLLESTAD" AND DUCK BROTH

Raviole au foie gras, noix caramellisées et velouté à la truffe noir

Ravioli fyllda med anklever, rostade hasselnötter samt tryffelvelouté

RAVIOLI FILLED WITH FOIS GRAS, ROASTED HAZELNUTS AND TRUFFLE VELOUTÉ

Magret det canard rôti, chou au four, airelle confit et jus de canard au porto

Stekt ankbröst med bakad spetskål, lingon samt anksås smaksatt med portvin

PAN-FRIED DUCKBREAST WITH BAKED CABBAGE, LINGON BERRIES AND DUCK SAUCE FLAVORED WITH PORT WINE

Fromages frais affinés

Ert val av ostar från ostvagnen

SELECTION OF CHEESE FROM THE TROLLEY

Sorbet de chicouté et chocolat au lait, terrine au chocolat et croustillant au miel

Caramelia mjölkchokladmousse med hjortronsorbet, chokladpastej samt honungskrisp

CARAMELIA MILK CHOCOLATE MOUSSE WITH CLOUDBERRY SORBET, CHOCOLATE PATÉ AND HONEY CRISP

Le Menu 1.300,-

Les Vins 1.200,-

Les Grand Vins 2.500,-

Préparé pour l'ensemble de la table

Menyn serveras endast till samtliga gäster vid bordet

THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE



Sveriges Nationalkrog

Bon Appétit

Stefano Catenacci, Hovtraktör