

Entrées

Langoustine suédoise pöelée, pomme rötie, quinoa croustillant et vinaigrette à la langoustine
Sotad havskräfta från Västkusten med bakat äpple, krispig quinoa samt havskräftsvinägrett
BLACKENED LANGOUSTINE FROM "VÄSTKUSTEN" WITH BAKED APPLE, CRISPY QUINOA AND LANGOUSTINE VINAIGRETTE

Foie gras de canard pöelé, crème d'oignons, betterave marinée, amandes croustillantes et sauce au cognac Tesseron
Halstrad färsk anklever med lökkräm, picklad rödbeta, mandelkrisp samt sås på Tesseron cognac
SEARED FOIE GRAS WITH ONION CREAM, PICKLED BEETROOT, ALMOND CRISP AND TESSERON COGNAC SAUCE

Asperges blanches allemandes, concombre pöelé, sarrasin croustillant et sabayonne à la ciboulette
Tysk vit sparris med sotad gurka, krispigt bovete samt gräslökssabayonne
GERMAN WHITE ASPARAGUS WITH BLACKENED CUCUMBER, BUCKWHEAT CRISP AND CHIVE SABAYONNE

Poissons - Viande

Sandre cuit au beurre de "Hjälmare", crème de fenouil, asperges blanches, radis et velouté au beurre rôti
Smörbakad gös från Hjälmare med fänkålskräm, vit sparris, rädisa samt rostad kycklingvelouté
BUTTER BAKED PIKE PERCH FROM "HJÄLMAREN" WITH FENNEL CREAM, WHITE ASPARAGUS, RADISH AND ROASTED CHICKEN VELOUTÉ

Faux-filet de "Linköping" rôti, crème de petit pois, ragoût de fèves et ail sauvage, sauce à la moelle et à la bière de "Kvänum"
Hängmörad biff från Linköping med grönärtskräm, ragu på bondbönor och ramslök samt märgsås med öl från Kvänum
DRY AGED BEEF FROM "LINKÖPING" WITH GREEN PEA CREAM, BROAD BEAN AND RAMSON RAGU AND MARROW SAUCE WITH BEER FROM "KVÄNUM"

Ravioles farcies aux morilles, oignons nouveau cuit au four, noisettes grillées et crème de champignons
Ravioli fylld med toppmurklor, bakad färsk lök, rostade hasselnötter samt svampkräm
RAVIOLI FILLED BLACK MOREL, BAKED ONION, ROASTED HAZELNUTS AND MUSHROOM CREAM

Desserts

Mousse de rhubarbe, rhubarbe pochée, avoine croustillante et glace à la reine des prés
Rabarbermousse med inkokt rabarber, havresmulor samt glass smaksatt med älgört
RHUBARB MOUSSE WITH RHUBARB, OAT CRUMBLE AND ICE CREAM WITH MEADOWSWEET

Mousse au chocolat Caramelia, amandes croustillantes, crème au chocolat et glace au caramel salé
Mousse på Carameliachoklad med smörkola, mandelkrisp samt salt karamellglass
CAMELIA CHOCOLATE MOUSSE WITH BUTTER CARAMEL, ALMOND CRISP AND SALT CARAMEL ICE CREAM

Fromage "Wrångebäck" accompagné d'une crème de panais, noix de macadamia rôties et une vinaigrette au sirop d'érable de "Blaxsta"
Wrångebäcksost med palsternackskrä, rostade macadamianötter samt vinägrett på Blaxsta lönnsirap
"WRÅNGBÄCKS" CHEESE WITH PARSNIP CREAM, ROASTED MACADAMIA NUTS AND "BLAXSTA" MAPLE SYRUP VINAIGRETTE

Menu trois plats 1150,-

Entrée, Plat et Dessert
Välj Förrätt, Varmrätt & Dessert
CHOOSE STARTER, MAINCOURSE & DESSERT

LES
GRANDES TABLES
DU MONDE



Sveriges Nationalkrog
2021-04-16