



OPERAKÄLLAREN

Menu Caneton

Consommé de canard, crème de pommes de terre, cépes poelées et cuisse de canard croustillant

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

FRIED LEG OF DUCK WITH POTATO CREAM, 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, ragout de lentilles beluga et oignons sauvage de Gotland et jus de canard au porto

Stekt ankbröst med ragu på belugalinser och ramslök, hasselnöt samt anksås smaksatt med portvin

PAN-FRIED DUCKBREAST, RAGU WITH BELUGA LENTILS AND RAMSON, HAZELNUT AND DUCK SAUCE FLAVORED WITH PORT WINE

Fromages frais affinés

Ert val av ostar från ostvagnen

SELECTION OF CHEESE FROM THE TROLLEY

Semifreddo au rhubarb, gateau d'amandes, glace a la crème et meringues

Rabarbersemifreddo med mandelkaka, rabarberkompott, gräddglass samt maräng

RHUBARB SEMIFREDDO WITH ALMOND CAKE, RHUBARB PRESERVE, ICE CREAM AND MERINGUE

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