



OPERAKÄLLAREN

Menu Caneton

Cuisse de canard confit, fondant de pommes de terre et bouillon de canard

Confiterat anklår med potatistfondant, potatiskräm samt buljong på anka

CONFIT LEG OF DUCK WITH POTATO FONDANT AND DUCK BROTH

Ravioles au foie gras de canard et champignons dans un beurre blanc à la sauge

Ravioli fyllda med anklever och svamp samt salvia smörsås

RAVIOLI FILLED WITH FOIE GRAS AND MUSHROOMS SERVED WITH SAGE SAUCE

Magret de canard rotî, crème de céleri, oignons marinés et jus de canard au poivre batak

Stekt ankbröst med rotsellerikräm, saltbakad rotselleri, picklad syltlök samt anksås smaksatt med batakpeppar

PAN-FRIED DUCKBREAST WITH CELERIAC CREAM, BAKED CELERIAC, PICKLED ONION AND DUCK SAUCE FLAVORED WITH BATAK PEPPER

Fromages frais affinés

Ert val av ostar från ostvagnen

SELECTION OF CHEESE FROM THE TROLLEY

Semifreddo de mûres, gâteau d'amande, crème de mûre, glace à la crème et chocolat caramellisée

Björnbärssemifreddo med mandelkaka, björnbärskräm, gräddglass samt karamelliserad vit choklad

BLACKBERRY SEMIFREDDO WITH ALMOND CAKE, BLACKBERRY CREAM, ICE CREAM AND CARAMELIZED WHITE CHOCOLATE

Le Menu 1.400,-

Les Vins 1.300,-

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