

OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyförslag från den 7 april 2021
MENU SUGGESTIONS FROM THE 7th OF APRIL 2021

MENY 1

1400 kr / person

Champagne
Cuvée Operakällaren Grand Cru, Blanc de Blancs
André Jacquart
Champagne, Frankrike

Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

*

Sotad havskräfta från Västkusten med bakat äpple, krispig quinoa
samt havskräftsvinägrett

BLACKENED LANGOUSTINE FROM "VÄSTKUSTEN" WITH BAKED APPLE, CRISPY QUINOA
AND LANGOUSTINE VINAIGRETTE

*

Hängmörad biff från Linköping med grönärtskräm, ragu på bondbönor och ramslök
samt margsås 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"

*

Rabarbermousse med inkokt rabarber, havresmulor
samt glass smaksatt med älgört

RHUBARB MOUSSE WITH RHUBARB, OAT CRUMBLE AND ICE CREAM WITH MEADOWSWEET

*

Kaffe och små frestelser

COFFEE WITH PASTRY DELICACIES

OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyförslag från den 7 april 2021
MENU SUGGESTIONS FROM THE 7th OF APRIL 2021

MENY 2

1400 kr / person

Champagne
Cuvée Operakällaren Grand Cru, Blanc de Blancs
André Jacquart
Champagne, Frankrike

Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

*

**Halstrad färsk anklever med lökkräm, picklad rödbeta, mandelkrisp
samt sås på Tesson cognac**

SEARED FOIE GRAS WITH ONION CREAM, PICKLED BEETROOT, ALMOND CRISP
AND TESSERON COGNAC SAUCE

*

**Smörbakad gös från Hjälmarén med fänkålskräm, vit sparris, rädisa
samt rostad kycklingvelouté**

BUTTER BAKED PIKE PERCH FROM "HJÄLMAREN WITH FENNEL CREAM, WHITE ASPARAGUS, RADISH
AND ROASTED CHICKEN VELOUTÉ

*

Mousse på Carameliachoklad med smörkola, mandelkrisp samt salt karamellglass

CARAMELIA CHOCOLATE MOUSSE WITH BUTTER CARAMEL, ALMOND CRISP
AND SALT CARAMEL ICE CREAM

*

Kaffe och små frestelser

COFFEE WITH PASTRY DELICACIES

Menyföreslag från den 7 april 2021
MENU SUGGESTIONS FROM THE 7th OF APRIL 2021

MENY 3
1650 kr / person

Champagne
Cuvée Operakällaren Grand Cru, Blanc de Blancs
André Jacquart, Champagne, Frankrike
Ett glas per person / ONE GLASS PER PERSON

*

**Sotad havskräfta från Västkusten med bakat äpple, krispig quinoa
samt havskräftsvinägrett**
BLACKENED LANGOUSTINE FROM "VÄSTKUSTEN" WITH BAKED APPLE, CRISPY QUINOA
AND LANGOUSTINE VINAIGRETTE

*

**Smörbakad gös från Hjälmmaren med fänkålskräm, vit sparris, rädisa
samt rostad kycklingvelouté**
BUTTER BAKED PIKE PERCH FROM "HJÄLMAREN" WITH FENNEL CREAM, WHITE ASPARAGUS, RADISH
AND ROASTED CHICKEN VELOUTÉ

*

Helstekt vaktel från Anjou med palsternackskrä, bräserad endive samt vaktelsås
WHOLE FRIED QUAIL FROM ANJOU WITH PARSNIP CREAM, BRAISED ENDIVE AND QUAIL SAUCE

*

**Wrångebäckstost med palsternackskrä, rostade macadamianötter
samt vinägrett på Blaxsta lönnisirap**
"WRÅNGBÄCKS" CHEESE WITH PARSNIP CREAM, ROASTED MACADAMIA NUTS
AND "BLAXSTA" MAPLE SYRUP VINAIGRET

*

**Rabarbermousse med inkokt rabarber, havresmulor
samt glass smaksatt med älgört**
RHUBARB MOUSSE WITH RHUBARB, OAT CRUMBLE AND ICE CREAM WITH MEADOWSWEET

*

Kaffe och små frestelser
COFFEE WITH PASTRY DELICACIES

OPERAKÄLLARENS MATSAL

Vänligen notera att till sällskap om sju eller flera serveras endast samma meny till samtliga gäster.

Vi tar självklart hänsyn till eventuella allergier eller kostavvikelser.

PLEASE NOTE THAT FOR PARTIES OF 7 PEOPLE OR MORE THE SAME MENU IS TO BE ORDERED BY ALL GUESTS.
OF COURSE WE WILL TAKE IN CONSIDERATION ANY TYPES OF SPECIAL DIETARIES.

Vid kostavvikelse eller allergi för någon av gästerna erbjuder vi självklart alternativ

IF ANYONE IN YOUR GROUP HAS ANY SPECIAL DIETARIES WE WILL OFF COURSE OFFER THAT PERSON SOMETHING ELSE

Vi jobbar med säsongsbetonade råvaror och därför reserverar vi oss för eventuella ändringar.

WE WORK WITH SEASONAL INGREDIENTS AND RESERVE US FOR ANY CHANGES THAT MIGHT CAUSE.

**Vi hoppas att dessa förslag ska vara till er belåtenhet
och vi finns till ert förfogande vid eventuella frågor**

WE HOPE THAT THIS SUGGESTIONS ARE TO YOUR SATISFACTION
AND WILL REMAIN AVAILABLE TO YOU FOR ANY FURTHER INFORMATION.

Med vänlig hälsning

SINCERELY,

Hugo Hall
Restaurangchef/RESTAURANT MANAGER
Operakällarens Matsal