

## OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyförslag från den 7 april 2021  
MENU SUGGESTIONS FROM THE 7<sup>th</sup> 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 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"

\*

**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 7<sup>th</sup> 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 piggvar från Norge med fänkålskräm, vit sparris, rädisa  
samt rostad kycklingsmörsås**

BUTTER BAKED TURBOT FROM NORWAY WITH FENNEL CREAM, WHITE ASPARAGUS, RADISH  
AND ROASTED CHICKEN BUTTER SAUCE

\*

**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 7<sup>th</sup> 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 piggvar från Norge med fänkålskräm, vit sparris, rädisa  
samt rostad kycklingsmörsås**  
BUTTER BAKED TURBOT FROM NORWAY WITH FENNEL CREAM, WHITE ASPARAGUS, RADISH  
AND ROASTED CHICKEN BUTTER SAUCE

\*

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

\*

**Wrångebäckstost med palsternackskräms, rostade macadamianötter  
samt vinägrett på Blaxsta lönnsirap**  
"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