FÖRRÄTT

Rödbetstartar med tryffelmajonnäs, äggula, krutonger, krispig lök,
picklad shimejisvamp, parmesan och kapris.....175:-

Smör, ost, sill.....185:-

Sill och strömmingsbricka (min 2 pers).....215:-/pp

Tre assietter, kökets val av förrätter.....225:-

Tennstopets råraka med löjrom, smetana och rödlök.....325:-

Gubbröra på kavring.....185:-

Toast skagen med löjrom 1/2 225:- 1/1 325:-

Toast Pelle Janzon.....295:-

Halv råbiff med klassiska tillbehör.....245:-

VARMRÄTT

Friterade ”kroppkakor” med smörstekta champinjoner, Västerbottenostkräm,
råmarinerad vitkål, friterad grönkål, picklad silverlök och svampsås.....295:-

Pocherad rödtungsfilé med vitvinssmörsås, löjrom,
potatis- och jordärtskocksstomp samt smörkokt purjolök.....465:-

Laxqueneller med skaldjurssås, sauterad spenat och kokt potatis.....345:-

Blodpudding med bacon, karamelliserat äpple, rödlök, lingon och brynt smör.....265:-

Stekt fläsk med löksås.....255:-

Tennstopets köttbullar med gräddsås, pressgurka, lingon och potatispuré.....285:-

Wallenbergare med rårörda lingon, gröna ärtor, brynt smör och potatispuré.....295:-

Kalvlever Anglais.....290:-

Tennstopets råbiff med tillbehör och pommes frites.....325:-

Biff Rydberg.....465:-

Steak Frites med citron- och örtmarinerad tomatsallad, bearnaisesås
och pommes frites.....475:-

Tennstopets konjaksflamberade pepparstek med pepparsås,
ört-och vitlökssauterade primörer samt potatisgratäng.....485:-

Matkalendern 2025

GÅSAMIDDAG

10 NOVEMBER- 24 NOVEMBER

FÖRRÄTT

Svartsoppa med kråsa 195:-

Vintry's Madeira Fine 6cl 115:-

eller

Skaldjurssoppa med forellrom, smetana
samt bakad smördeg fylld med räkröra

Champagne Albert Lebrun Blanc de Noir

Glas 190:- Flaska 1100:-

VARMRÄTT

Stekt gåsbröst med klassiska tillbehör 465:-

2023 Chateau de la Chaume, Bourgogne

Glas 220:- Flaska 1095:-

DESSERT

Skånsk äppelkaka med
Crème Anglaise 145:-

2013 Tokaji, St. Stephans Crown 5 putt. 6cl 168:-

795:-

DESSERT

Hallonbavaroise med vaniljglass, kanderade mandlar och
varm chokladsås.....125:-

Chokladbakelse med brownie, chokladparfait, chokladganache
och karamelliserad bananglass.....145:-

Madeleinekakor med calvadosmarinerade björnbär och lättvispad grädde.....135:-

Crème Brûlée.....120:-

Tre sorters ost, knäcke och marmelad.....185:-

Kula glass eller sorbet.....65:-

Chokladtryffel.....45:-