



Svenska Krogen

ÅRGÅNG 2012

APTITRETARE/APPETEASER

- S.O.S 49:-**
Piece of herring with Swedish cheese
-
- Löjrom med rödlök och syrad grädde 89:-**
Bleak roe, with red onions and soured crème
-
- Gårdsost, en bit med fikonmarmelad 39:-**
Farmed cheese, one piece with fig marmelade
-
- Gravad Lax med hovmästarsås 65:-**
Cured salmon with mustard sauce
-
- Gubbröra på Kavring 45:-**
Mixture of herring, eggs and potatoes
-
- Rökt laxrulle med gurka 65:-**
Smoked salmon and cucumber
-
- Lax och skaldjurspralin med soyadressing 49:-**
Salmon and shellfish truffle with soya sauce.

Varför inte välja tre som förrätt? 149:-
why not choose three as starter? 149:-

FÖRRÄTTER / STARTERS

- Carpaccio på hängmörad ox, med västerbottenost, ruccola och tryffel samt rostade nötter 139:-**
Carpaccio with swedish cheese, rocket, truffles and toasted nuts
- Rostad kräftsoppa med konjak, serveras med rouille toast samt en skaldjurspralin 159:-**
Crayfish soup, with saffron and parmesan croutons and a crayfish truffle
- Öppen sillcarpaccio med löjrom och potatiscrème, samt ett friterat hönsägg 98:-**
Herring carpaccio with bleakroe, served with potato crème and a deep fried egg
- Rimmad/ bräserad spädgrissida med halstrad havskräfta, serveras med duett på blomkål samt syrade rödbetor 119:-**
Braised belly of suckling pig with crayfish, served with cauliflower and soured beetroots



Fisk / fish



- Halstrad Hälleflundra 259:-**
med ragu på kronärtskocka och sparris samt en smörad grönsaksfond
Halibut
with a ragu on artichoke and asparagus, served with a buttered bullion
- Panerad gösfilé 239:-**
med gräddkokta rödbetor, krispigt sidfläsk samt rostad purjolök.
Breaded pike perch
with creamed beetroots, crispy belly of pork and roasted leeks
- Havskräftsmousseline och konfiterad fjordlax 289:-**
med pepparotscreme, kräftfond samt mandelpotatis
Crayfish mousse and confit salmon
with horseradish crème and a crayfish bullion

MENYN INNEHÅLLER SPÅR AV NÖTTER

KÖTT / MEAT

Rimmad/ bräserad spädgrissida med tryffeldoftande linser, rostad vitlökscreme samt ett blomkålsskum
Braised belly of suckling pig with truffled lentils, roasted garlic crème and a cauliflower foam

219kr

Långkok på lammstek med pepparotssås, smörfrästa primörer samt en tomatgelé
Lamb cooked for 8 hours, with horseradish sauce, buttered legumes and a tomato jelly

229kr

300g hängmörad oxrygg med kappa, hemslagen tryffel Bearnaise och "big fries", samt duett på tomat
300g back of beef with homemade truffle Bearnaise, french fries and tomatoes

295kr

3 RÄTTER FRÅN NORRLAND 3 COURSES FROM NORRLAND

509:-

VINPAKET / WINE PACKAGE

329:-

Rökt laxrulle/ Löjrom/ Skaldjurspralin
SMOKED SALMON AND CUCUMBER/ BLEAK ROE/
SALMON AND SHELLFISH TRUFFLE

Rosastekt Hjort med tryffelstuvad spetskål, smörstekt rösti samt en lingonsky
PINK VENISON WITH TRUFFLED CABBAGE, FRIED RÖSTI AND A LINGONBERRY JUS

Husets saffranpannkaka med rom/ rusinglass
SAFFRON PANCAKE WITH RUM/RAISIN ICE CREME

KÖKET VÄLJER, 5 RÄTTER KITCHEN CHOOSE 5 COURSES

VINPAKET / WINE PACKAGE 529:-

Informera om ev. allergier
INFORM US ABOUT
ANY ALLERGIES

549:-

HUSETS GODA TRE RÄTTERS / THREE COURSE 399:-

VINPAKET / WINE PACKAGE 329:-

Gubbröra på Kavring

Mixture of herring, eggs and potatoes

Biff Rydberg, serveras som sig bör!

Beef Rydberg, Diced potatoes, onion and beef served with beetroots and sour crème

Inkott päron, fyllt med kanderade valnötter, serveras med crème chantilly

samt en rom/ rusinglass

Pear in brine, filled with candied walnuts. Served with crème chantilly and a rum / raisin ice crème

Min Farmers Klassiker

Grandmas classics

KLASSISK BIFF RYDBERG MED HÄNGMÖRAD OXRYGG 279:-
Beef Rydberg, Diced potatoes, onion and beef served with beetroots and sourcreme

WALLENBERGARE MED PETIT POIS OCH POTATISPURÉ 165:-
Vealburgers, served with petit pois and potatopure

HALSTRAD LAX MED DILL OCH SENAPSTUVAD POTATIS 139:-
Panfried salmon with dill and mustard sauce

DESSERTER / DESSERTS

CHOKLAD CRÈME BRULE MED KOKOSTRYFFEL SAMT VIT CHOKLADGLASS
Chocolate crème brule with coconut truffle, and white chocolate ice cream
99:-

HUSETS GLASS / SORBET / ägg
Our icecream / sorbets
29:-

INKOKT PÄRON, FYLLET MED KANDERADE VALNÖTTER, SERVERAS MED CRÈME CHANTILLY SAMT EN ROM/ RUSNINGLASS
Pear in brine, filled with candied walnuts. Served with crème Chantilly and a rum / raisin ice crème
105:-

GÅRDSOSTAR MED NÖTTER, FIKON OCH KAVRING
Farm housed chesses with nuts, figs and fruit bread
119:-

MILLE FEUILLE MED NÖTMOUSSE, KANDERADE NÖTTER SAMT JORDGUBBSCRÈME
Mille feuille on nut mousse, candied nuts and a strawberry crème
109:-

VÅR HYLLNING TILL DET SVENSKA VINTERÄPPLET PÅ FYRA SÄTT.
Our tribute to the swedish winter apple, in four ways.
119:-

VÅRAN 6:A / 6 COURSE

699:-

VINPAKET / WINE PACKAGE

629:-

ÖPPEN SILLCARPACCIO MED LÖJROM OCH POTATISCRÈME, SAMT ETT FRITERAT HÖNSÄGG
Herring carpaccio with bleakroe, served with potato crème And a deep fried egg

ROSTAD KRÄFTSOPPA MED KONJAK, SERVERAS MED ROUILLE TOAST SAMT EN SKALDJURSPRALIN
Crayfish soup, with saffron and parmesan croutons and a crayfish truffle

RIMMAD/ BRÄSERAD SPÄDGRISSIDA MED HALSTRAD HAVSKRÄFTA, SERVERAS MED DUETT PÅ BLOMKÅL SAMT SYRADE RÖDBETOR
Braised belly of suckling pig with crayfish, served with cauliflower and soured beetroots

ROSASTEKT HJORT MED TRYFFELSTUVAD SPETS KÅL, SMÖRSTEKT RÖSTI SAMT EN LINGONSKY
Pink venison with truffled cabbage, fried rôsti and a lingonberry jus

VÅR STORA HYLLNING TILL DET SVENSKA VINTERÄPPLET PÅ FYRA SÄTT.
Our tribute to the Swedish winter apple, in four ways.

GÅRDSOSTAR MED NÖTTER, FIKON OCH KAVRING
Farm housed chesses with nuts, figs and fruit bread

Drycker

APERITIF

CAMPARI/ SODA/ JUICE	79:-
DRY MARTINI	99:-
MARTINI BIANCO	79:-
KIR ROYAL	109:-
FLÄDER ROYAL	119:-
BUBBEL	99:-

ÖL

WISBY	60:-
GRÄNGNES 5.1, 50 CL	55:-
MARIESTAD, 50 CL	60:-
MARIESTAD PRIMA LAGER	60:-
MARIESTAD, PORTER	65:-
CARLSBERG HOF	52:-
LANDSORTSLAGER, 50CL	89:-

CIDER

SOMMERSBY PÄRONCIDER	60:-
KIVIKS ÄPPELCIDER, ALKOHOLFRI	28:-
KIVIKS PÄRONCIDER, ALKOHOLFRI	28:-
X-CIDER	60:-

VINER

HUSETS RÖDA	59:- / 259:-
HUSETS VITA	59:- / 259:-
HUSETS ROSÉ	59:- / 259:-
HUSETS BUBBEL	99:- / 399:-

ÖVRIG DRYCK

LÄSK/ LÄTTÖL	28:-
STENKULLA	59:-

KAFFE

KAFFE	28:-
KAFFE LONGO	30:-
ENKEL ESPRESSO	30:-
DUBBEL ESPRESSO	39:-
AMERICANO	30:-
CAPPUCCINO	39:-
LATTE	39:-
MACCIATO	34:-

KAFFEDRINKAR

IRISH COFFEE	95:-
KAFFE KARLSSON	95:-
KAFFE DOM	95:-
ESPRESSOMARTINI	119:-
HASSELNÖTSMARTINI	109:-