

Svenska Krogen Vintermeny

Årgång 2011-2012

SMÅTT & GOTT | NIBBLES

Istället för förrätt??? | Instead of a starter???
Välj då 3 små 149:- | Choose 3 small ones 149:-

Pepparkaka med roqueford 39:-
Ginger bread with roqueford cheese

Vitlöksbröd 39:-
Garlic bread

Grissida med tryffelcreme 49:-
Belly of pork, with truffle cream

Sillbit med spisknäcke 35:-
Piece of herring with Swedish hardbread

Löjrom med rödlök och syrad grädda 89:-
Bleakroe with red onion and soured creme

Gårdsost, 1 bit med fikonmarmelad 45:-
Farm cheese, 1 piece with fig marmelade

Gravad Lax 65:-
Cured salmon

Förrätter | Starters

Carpaccio med västerbottenost, rucola och tryffel samt rostade nötter på oxe 119:- | på hjort 159:-
Carpaccio with Swedish cheese, rocket, truffles and toasted nuts with beef 119:- | with deer 159:-

Husets **sillbricka** med rostat knäcke och västerbottensost 119:-
Our herring plate with roasted herringplate and swedish cheese

Löjrom med rödlök och syrad grädda 189:-
Bleakroe with red onions and soured cream

Klassisk Gubbröra på toast 89:-
Swedish mix with eggs, anchovies and mayonnaise

Glacerade revben med hemkokta vinteräpplen 109:-
Glazed ribs with apple compote

Klassisk Matjesillstärta 99:-
Terrine of swedish herring, sour creme and onions

Gravad lax med hovmästarsås 119:-
Cured salmon with mustard sauce

KÖTT | MEAT

Honungsglaserad **spädgrissida** med smörstekt grönkål serveras med portvinskokta vinteräpplen 209:-
Honeyglazed belly of suckling pig with butterfried green cabbage and portwine cooked apples

Husets **oxkind** bräserad i 12 timmar serveras med en rostad rödlök och skogssvamptimbäl 229:-
Oxcheek braised 12 hours served with roasted red onion and mushroom timbal

Rosastekt oxrygg med hemslagen bearnaise och pommes frites, samt "harry kuvert" 199:-
| hängmörad oxrygg 280 gr med kappa 299:-
Back of beef with homemade bearnaise sauce and French fries 199:- | tenderized back of beef 299:-

Rosastekt hjortfilé med konfit på rödkål och clementin serveras med gammal hederlig småländsk kul potatis samt en smörad viltsky 315:-
Panfried pink deer with confit of red cabbage and clementine, served with traditional southern Swedish small potatoes

FISK | FISH

Halstrad **hälleflundra** med ragu på brysselkål, sidfläsk och silver lök. Serveras med pocherat ägg samt en hollandaise på brynt smör 269:-

Halibut with a ragu on brussel sprouts, belly of pork and silver onions, served with a poached egg and a noisette hollandaise

Saffransdoftande **fisk- och skaldjursgröta** med dagens fångst och aioli 199:-

Fish and seafood broth with saffron, served with catch of the day

SMÖRGÅSBORD & LUNCH

Smörgåsbord: tor - lör från kl 18.00
Smörgåsbord: 289:-pp, Småvarma: 159:-pp

3 sorters sill
Sillpotatis
2 sorters lax
2 sorters strömming
Matjesillstärta
3 sorters senap
Skinka
Revben
Korvar
Viltkött
Pateér
Fisk- & Skaldjursmousse
Brysselkål
Rödbetssallad
Gubbröra
Ostbricka
Bröd

Vi erbjuder även det småvarma, men från tallriksservering, allt för att hålla det fräscht och varmt, till dig som gäst!

Köttbullar
Prinskorv
Jansson
Rödkål
Räkomelett

Lunch med tydliga tecken av julen kommer att serveras tor-lör, kl 12-14,30 under hela december!
Vi serverar husmanskost och julmat, inkl. sillbuffé i hemtrevlig miljö med skön atmosfär!

Husets Goda 3-rätters | 3 course 379:-

vinpaket | wine package 329:-

Glacerade revben med hemkokta vinteräpplen
Glazed ribs with apple compote

Biff Rydberg, serveras som sig bör!
Beef Rydberg, diced potatoes, onion and beef served with beet roots and sourcreme

Tryffel och julgodis
Truffle and Christmas candy

Köket väljer 5 rätter | Kitchen's choice - 5 course 549:-

vinpaket | wine package 529:-

Informera om ev. allergier | Inform us about any allergies

Väljs av alla i sällskapet | Ordered by everyone at the table

Min Farmors Klassiker | Grandmas Classics

Köttbullar med gräddsås och lingon 149:-
Meatballs with cream sauce and lingonberries

Klassisk Biff **Rydberg** 189:- | hängmörat kött 299:-
Beef Rydberg, diced potatoes, onion and beef served with beet roots and sourcreme 189:- | grand cru beef 299:-

Wallenbergare med petit pois och potatispuré 169:-
Vealburgers, served with petit pois and potato purée

Fläsk med raggmunk 159:-
Panfried pork in brine with Swedish potato cake

Desseter | Deserts

Klassisk **Crème brûlée** smaksatt med kardemumma och kanel 99:-
Classic Crème brûlée flavoured with cardamom and cinnamon

Husets **glass** eller **sorbet** 29:-/kula
Our ice creams or sorbets 29:-/scoop

Tryffel och **julgodis** 89:-
Truffle and Christmas candy

Gårdsostar med nötter, fikon och kavring 119:-
Farm cheeses with nuts, figs and fruitbread

Tarte tatin på vinterfrukt och kola, serveras med vaniljglass och bärkompott 125:-
Fruit tarte tatin, with fudge, berries and icecream

Chokladpannacotta smaksatt med glögg, serveras med apelsin sorbet 119:-
Chocolate pannacotta with mould wine, served with orange sorbet

Våran 6:a | 6 course 629:-

vinpaket | wine package 629:-

Klassisk **Matjesillstärta**
Terrine of swedish herring, sour creme and onions

Liten **Hälleflundra** med ragu på brysselkål, sidfläsk och silver lök. Serveras med en hollandaise på brynt smör
Halibut with a ragu on brussel sprouts, belly of pork and silver onions. Served with a noisette hollandaise

Honungsglaserad **spädgrissida** med smörstekt grönkål serveras med portvinskokta vinteräpplen
Honeyglazed bely of suckling pig with butterfried green cabbage and portwine cooked apples

Rosastekt **hjortfilé** med konfit på rödkål och clementin serveras med gammal hederlig småländsk kulpotatis samt en smörad viltsky
Panfried pink deer with confit of red cabbage and clementine, served with traditional southern Swedish small potatoes

Gårdsostar med nötter, fikon och kavring
Farm cheeses with nuts, figs and fruitbread

Tarte tatin på vinterfrukt och kola, serveras med vaniljglass och bärkompott
Fruit tarte tatin, with fudge, berries and ice cream

Väljs av alla i sällskapet | Ordered by everyone at the table

DRYCK

APERTIF

Campari /soda/juice	79:-
Dry martini	99:-
Martini bianco	79:-
Kir Royal	109:-
Fläder Royal	119:-
Bubbel	89:-

ÖL

Wisby	60:-
Grängnes 5. l, 50 cl	55:-
Mariestad, 50 cl	60:-
Mariestad Prima Lager	60:-
Mariestad, Porter	65:-
Mellanöl	52:-
Landsortslager, 50cl	89:-

CIDER

Sommersby päroncider	60:-
Kiviks äppelcider, alkoholfri	28:-
Kiviks päroncider, alkoholfri	28:-
X-cider	60:-
Rekorderlig jordgubb/ lime	60:-

VINER

Husets röda	59:- / 259:-
Husets vita	59:- / 259:-
Husets rosé	59:- / 259:-
Husets bubbel	89:- / 399:-

ÖVRIG DRYCK

Läsk / lättöl	28:-
Stenkulla	59:-

KAFFE

Kaffe	28:-
Kaffe lungo	30:-
Enkel espresso	30:-
Dubbel espresso	39:-
Americano	30:-
Cappuccino	39:-
Latte	39:-
Macciato	34:-

KAFFEDRINKAR / DRINKAR

Irish coffee	95:-
Kaffe Karlsson	95:-
Kaffe Dom	95:-
Espressomartini	119:-
Hasselnötsmartini	109:-
"Jordgubbscheesecake" i glas	119:-
Blåbärsmojjito	119:-
Björnbärsbrumble	119:-
JOHANS FAVORIT:	125:-
med päron, mackmyra och smörkola	
Long Swedish ICE Tea	145:-