

APÉRITIF

CRÉMANT.....	140
CHAMPAGNE.....	195
POMME SPRITZ.....	165

Hotel Kung Carl Punsch, äpple, saké, lime, socker, ägg, sodavatten

Signature:

LA BELLE ÉPOQUE.....	175
----------------------	-----

Hotel Kung Carl Punsch infuserad med jordgubbar, Rosor, Citrus, Champagne

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

ESCARGOT DE BOURGOGNE Gratinerade sniglar, timjan, vitlök & citronsmör... 165
--

CHÈVRE CHAUD Getostcreme, bakad röd spetskål, hallonvinäger, färska hallon & valnötter..... 165
--

THON CITRON VERTE Lättmarinerad tonfisk, lime, koriander & feuille de brick 175
--

TOAST SCANDINAVE Skagenröra, smörstekt toast, sikrom, dill & citron 1/2..... 175 1/1..... 255
--

CHARKUTERIER Lufttorkad skinka, tryffelsalami, comteost & oliver 1 PERS..... 165 2 PERS..... 225

HUITRES

FINE DE CLAIRE No. 3 Ostron naturell Les 3..... 120 Les 6..... 220

SALADE

SALLAD

LA BELLE NORMANDIE Räkor, avokado, grön sparris, tomat, silverlök, gurka, ägg & saffransrouille..... 255

SALADE PAYSANNE Fransk bondsallad, sparris, krutonger, bacon, tomat & krämig lagrad ost..... 175



Våra nordiska kravmärkta blåmusslor skickas dagligen från Skagerak & Kattegatt.

Traditionnelle

MOULES FRITES Vitlöksslungade musslor, rökt vitlöksmayonnaise & pommes frites..... 265

MOULES MARINIÈRES Vitvinskokta musslor, grädde & persilja..... 265

POISSONS

SAUMON FENUIL Fänkålsrimmad lax, stuvad färskpotatis, dill, Dijon, färsklök, grön sparris, citron & krasse 255
--

THON GRILLE Grillad tonfisk, mango, vattenmelon, avokadocreme, koriander, picklad chili, sesam & grillad lime 295

HOMMARD Grillad ½ hummer, rostad vitlöksmayonnaise, citron & pommes frites 355
--



MENU SELECTION SUÉDOISE

TOAST SCANVDINAVE Skagenröra, smörstekt toast, sikrom, dill & citron

BOULETTES DE VIANDE SUÉDOISE Kalvköttbullar, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka & potatispuré
--

GLACE VANILLE Vaniljglass, hjotronmylta & krossade drömmar

495

VIANDES

BOEUF EN BRIOCHE Dragen bräserverad högreiv i briochebröd, comtéost, friterad rödbeta, sallad, senapdragoncreme & pommes frites 265

BOULETTES DE VIANDE SUÉDOISE Kalvköttbullar, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka & potatispuré 245

LE FRIGO DE VIANDE

KÖTTKYLEN

Utvalda detaljer från vår köttkyl, serveras grillat med rödvinsås, Café de Paris-smör, örtsallad & pommes frites.

<i>Hängmörad svensk biff 300g</i>	450
-----------------------------------	-----

<i>Kalvytterfilé från Holland 250g</i>	365
--	-----

<i>Hängmörad svensk entrecote 350 g</i>	575
---	-----

VERDURES

VEGETARISKT

ASPERGES VERTES Grön sparris, avocado, färsklök, pärlcouscous & friterad rödbeta 265
--

CHÈVRE CHAUD Getostcreme, bakad röd spetskål, hallonvinäger, färska hallon & valnötter 245
--

RC

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée Classic..... 135



GLACE VANILLE

Vaniljglass, hjortronmylta & krossade drömmar..... 145



SOUPE DE FRAMBOISE

Jordgubbsoppa, dragon, vitchoklad cheesecake & rostad vitchoklad..... 135



TRUFFE AU CHOCOLAT

Chokladtryffel..... 65

SORBET..... 65

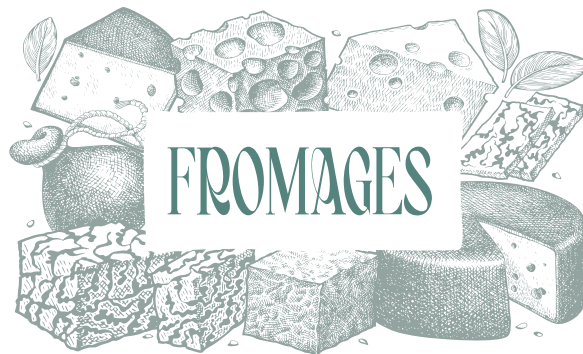
TAKTERRASSEN

Vi har en hemlis... Ett stenkast från Stureplan, högst upp på hotellet och med fantastisk utsikt över Stockholms

På vår terrass kan ni njuta av ett glas cava i kvällsolen, ha ett mingel, after work eller en trevlig middag. Kylligare kvällar plockar vi fram filtar och sätter på infravärmen

Terrassen lämpar sig bäst för ca 24 personer till middag och ca 30 personer för mingel.

Kontakta oss för offert på reservation@kungcarl.se telefon 08-46350



Comté med tryffelhonung & nötröd
125

Roquefort med sultanrussin, valnötter, fikonreduktion & päron
145

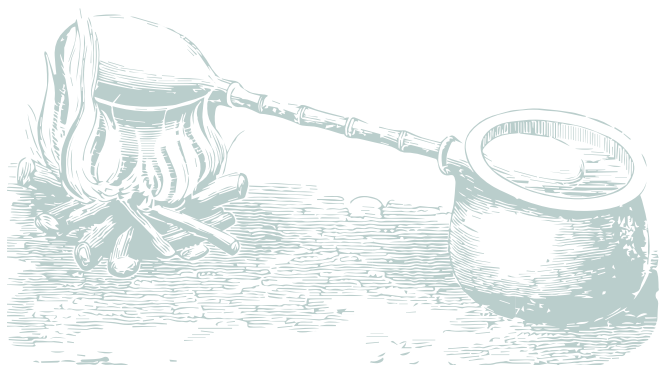
* * *

N.V. 10 Year Old Tawny, Fonse-

DEN KUNGLIGA PUNSCHEN

Inför uppstarten av hotellets egen punsch avslöjades en förtrollande sprithistoria.

Punsch skulle bryggas innanför väggarna på Norrtälje Brenneri och där stod ett stort, ovalt punschfat. Ett fat som en gång i tiden har stått i Stockholm slotts källarlokal. Fatet kastades mellan Spritmonopolet och Pernod Ricards ägo tills dess att det köptes av Carl Jan Granqvist, som inte använde det. Idag används detta fat till Norrtälje Brenneri's Bellmans punsch och nu används även några droppar till vår alldeles egna punsch.



BIERE

1664 Lager	89 kr
1664 Blanc	89 kr
Carlsberg Export	89 kr
Eriksberg karaktär	95 kr
Nya Carnegie Bryggeriet Neon IPA	128 kr

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

1664 Blanc Sans 48 kr

BOISSONS NON ALCOOLISÉES 85 KR

Rabarber Spritz

BOISSONS NON ALCOOLISÉES 40 KR

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-Up, Ginger Beer

Bubbelvatten 30 cl / 35 kr 50 cl / 55 kr

CIDRE

Cidraie Original 79 kr

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

2019, Crémant di Limoux, Gérard Bertrand 140 kr

N. V. Blanc de Blanc, Perrier-Jouë 195 kr

N.V. Les Enfosques Cava Brut Rosé, Mas Bertran 125 kr

BLANC

2020, Les Murelles, Domaine Roux 180 kr

2020, Chablis, Domaine du Chardonnay 190 kr

2020, Albanta Albariño, Altos de Torona 170 kr

2020, X-Berg Riesling, X-Berg 185 kr

2020, "Les Deux Pins" Sauvignon Blanc 135 kr

2019, Herrnholtz, Güner Veltliner, Wieninger 195 kr

2020, Sauvignon blanc, Domaine Begude 175 kr

ROSÉ

2020, Château du Trignon, Famille Quiot 160 kr

2020, Minuty Prestige, Ch. Minuty 180 kr

ROUGE

2020, Gamay Noir, Château Thivin 175 kr

2020, Château Haut Chevalier 135 kr

2020, Bourgogne Rouge La Moutonnaire, D. Roux 195 kr

2021, Côtes-du-Rhône Villages, Ferraton 160 kr

2019, "Cuvée Domaine" Chinon, Olga Raffault 185 kr

2017, Le Charlemagne, Chateau Pech-Latt. 205 kr



KC
HOTEL

KUNG CARL

Birger Jarlsgatan 21

111 45 Stockholm.

08-463 50 00

info@kungcarl.se

WWW.KUNGCARL.SE

@hotelkungcarl