

LE PETIT SNACKS

SMÅTT & GOTT

TARTE FLAMBÉE..... 145
Vår franska pizza, välj mellan följande:

Russelbackabacon, gruyère, silverlök & krasse

Lufttorkad skinka, roquefort, valnötter & fikonreduktion

Kronärtskocka, tomat & oliver

OLIVES..... 75
PAIN À L'AIL (vitlöksbröd)..... 55
POMMES & MAYONNAISE À LA TRUFFE..... 65

CREVETTES FUMÉES..... 175
Hemrökta räkor & rouille

SALADE DU JOUR
Dagens sallad..... 245

CHARCUTERIES
Lufttorkad skinka, tryffelsalami, comtéost & oliver
1 PERS..... 165 2 PERS..... 225

HUÎTRES
OSTRON

JOSEFINA, BRETAGNE
Ostron naturell
Les 3..... 130 Les 6..... 250

OSTRON ASIE
Picklad chili, koriander & ingefära
Les 3..... 135 Les 6..... 260

ENTRÉES

FÖRRÄTTER/ MELLANRÄTTER

SOUPE ARTICHAUT
Jordärtskocksoppa, bacon, comté,
salladslök & krutonger 155

TOAST DE CHAMPIGNON
Skogssvamp, lufttorkad skinka, roquefort,
fikonreduktion & levainbröd, kan fås veg..... 195

ESCARGOT DE BOURGOGNE
Gratinerade sniglar, timjan, vitlök & citronsmör..... 188

CHÈVRE CHAUD
Gratinerad getost, rödbetor, valnötter & toast..... 165

TARTARE DE BOEUF
Gravad tryffeläggula, rödbeta, dijoncrème, kapis,
picklad silverlök & örter
1/2..... 155 1/1 ink pommes..... 255



Våra nordiska kravmärkta blåmusslor skickas dagligen från
Skagerak & Kattegatt.

Traditionelle

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

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

Mondiale

MOULES THAILANDAISE
Koriander, grön curry,
citrongräs & kokosmjölk..... 265

FÊTE DE LA BELLE EPOQUE

Med smak av Frankrike

Kockens val utav de bästa av smaker från vårt favoritland i söder. Här bjuds ni på ett axplock av mindre rätter såsom soppa och ostron, vilka följs upp av ett fat av svensk hängmörad biff med bearnaisesås och pommes. Självklart rundas detta även av med något sött. Fråga din servitör om dagens val.

750 per person
(från 2 personer)

POISSONS & COQUILLAGE
FISK & SKALDJUR

BOUILLABASSE
Vi kokar vår grund på fisk och skaldjur med tomat och vitlök som sedan puttrar med kärlek i hörnet på spisen. Serveras med:
Lax och sej, handskalade räkor, blåmusslor, saffranskokt fänkål, rouille & vitlöksbröd
315

HOMARD
Färsk hummer från Maine.
Grillad 1/2 hummer, rostad vitlöksmayonnaise, citron & pommes frites
395

TRUITE
Pocherad röding, beurre blanc, tångkaviar, gräslök, dill, saltbakad purjolök & potatiskrutong
295



VIANDES
KÖTT

STEAK FRITES
180 g svensk biff, bearnaisesås,
tomat, picklad silverlök & pommes
285

FILET DE CERF
Hjortytterfilé, calvadossås,
kryddinkokt äpple, gräddkokad
savojkål & råstekt potatis
345

FORESTIÈRE
Färsk tagliatelle, Russelbackabacon,
skogschampinjoner, tryffel,
comtéost & grädde
235

LE FRIGO DE VIANDE
KÖTTKYLEN

Utvalt kött från svenska gårdar handplockas i hängmörningskylan, köttet hänger minst 21 dagar. Serveras med rödvinsås, Café de Paris-smör och örtsallad. Välj mellan gratäng och pommes frites.

Hängmörad svensk biff, 300g 485

Hängmörad entrecôte, 350 g 585

Kotlett från gårdsgris, 250 g 315

VERDURES
VEGETARISKT

CHÈVRE CHAUD
Gratinerad getost, rödbetor, valnötter & toast
165

TOAST DE CHAMPIGNON
Skogssvamp, roquefort, fikonreduktion & levainbröd
1/2..... 195 1/1..... 265

TARTE FLAMBÉE
Kronärtskocka, tomat & oliver
145

FORESTIÈRE
Färsk tagliatelle, skogschampinjoner,
tryffel, comtéost & grädde
235

CÉLERI RÔTI
Rostad rotselleri, tryffelbuljong, äpple,
hasselnöt, ostronskivling & friterad svartkål
245

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée 125

TRUFFE AU CHOCOLAT..... 65

VARIATION AU CHOCOLAT

Minigateau & chokladmousse 135

MOUSSE À LA FRAMBOISE

Hallonmousse, hallondragonsås, rostad vit
choklad, rosa maräng & hallon 135

SORBET DE MANGO

Mangosorbet..... 75

PRALINE SUÉDOISE

Valfri pralin ur vårt sortiment av svenska
fikasmaker. Fråga din servitör 55

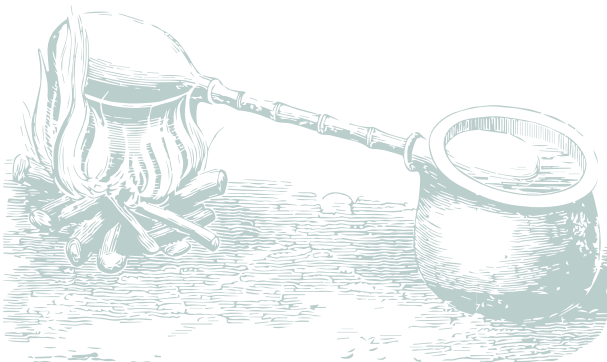


DEN KUNGLIGA PUNSCHEN

Hotellets egen punsch togs på
1870-talet fram för att hedra Kung
Carl XV som även gav namn åt
hotellet 1866, och vars förtjusning för
denna ädla dryck var vida känd.

Den nya upplagan av Hotel Kung
Carls punsch är framtagen
tillsammans med Norrtelje Brenneri.
Resultatet är en elegant, finstämd
punsch med välbalanserad sötma. Den
är utmärkt god att dricka som den är,
att servera till desserten, och som ett
karaktärshöjande inslag i en cocktail.

Etiketten på flaskan är en avbild av
originaletiketten som finns att beskåda
på Spritmuseet på Djurgården i
Stockholm.



Comté

Tryffelhonung & nötknäcke
125

Roquefort

Sultanrussin, valnötter,
fikonreduktion & päron
145

TROIS SORTES DE FROMAGE

Tre sorters ost: comté,
roquefort & brie
145

KC
HOTEL
KUNG CARL

Birger Jarlsgatan 21

111 45 Stockholm.

08-463 50 00

info@kungcarl.se

WWW.KUNGCARL.SE

@hotelkungcarl

BIERE

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

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

1664 Blanc Sans 48
Rabarber Spritz 85
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-Up, Ginger Beer 40
Bubbelvatten 30 cl 35 kr 50 cl / 55 kr

CIDRE

Cidraie Original 79

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

2019, Crémant di Limoux, Gérard Bertrand 150
N. V. Blanc de Blanc, Perrier-Joué 195

BLANC

2020, Les Murelles, Domaine Roux 180
2021, Chablis, Domaine du Chardonnay 185
2018, Riesloing Grand Cru Florimont, Albert Schoech 175
2021, Kontrast Natural Wine, Huber 190
2020, “Les Deux Pins” Sauvignon Blanc 135
2020, Sincerité Blanc, Joseph Mellot 155
2020, Vouvray, Domaine Champalou 160

ROSÉ

2020, Château du Trignon, Famille Quiot 160

ROUGE

2020, Le Bois Jacou Gamay, Domaine Mérieau 155
2020, Château Haut Chevalier, Michel Clamens 135
2020, Bourgogne Rouge La Moutonnière, D. Roux 190
2021, Côtes-du-Rhône Villages, Ferraton 160
2019, Cabernet Sauvignon, Bread & Butter 195
2018, Memoire D’Alaric, Chateau Pech-Latt 195
2020, Castro Das Saiñas, Adegas Saiñas 185

