

Kung Carls
BAKFICKA


TRE RUM & KÖK

**TRE RÄTTERS
FESTVÅNINGEN**

MENY 1

595:-

Jordärtskocksoppa med svamp,
mascarpone & gräslök
*Mushroom & Jerusalem artichoke soup,
with mascarpone truffle, chive &
rapeseed oil*

Helstekt amerikansk biff,
tryffelmadeirasås, rökt potatispuré,
haricotsverts & bacon
*American steak, truffle madeira sause,
smoked potatoe puré & bacon*

Lemoncurd med färska hallon,
blåbär & rostad smuldeg
*Lemoncurd with raspberries, blueberry
& roasted cookie crumbs*

MENY 2

545:-

Löjrom med mandelpotatiscrème,
gräslöksolja, silverlök & krutong
*White fish-roe with almond potatoe
puré, chive, silver onion & crouton*

Jumbosej från västerhavet med gräddig
sås smaksatt med gräslök, dill och
pepparrot.

Potatis, apelsin & saffranskockt fänkål
*Saith with a creamy sause with chive, dill
& hourseradish. Potatoes, orange &
saffron fennel*

Vaniljpannacotta med hjotronmylta
Vanilla pannacotta with cloudberrys

MENY 3

575:-

Sotad lax med limeaioli, citrongräs,
rättika & örter
*Blackened salmon, lime aioli,
lemongrass, black radish & herbs*

Marinerad kalventerrecôte skogssvamp,
rosmarinsky, potatisterrin & spenat
*Marinated veal entrecôte, mushrooms,
rosemary, potatoes & spinach*

Äppletarte med romrussin,
kanderade nötter & vaniljerème
*Apple tarte with raisins, nuts & custard
sause*

