



STALLMÄSTAREGÅRDEN

STALLISLUNCH

FÖRRÄTT/STARTER

TOAST SKAGEN

PÅ SMÖRSTEKT SURDEGSBRÖD, TOPPAT MED
KALIX LÖJROM, CITRON OCH DILL

ON BUTTER FRIED SOURDOUGH BREAD WITH SHRIMPS,
MAYONNAISE, BLEAK ROE FROM KALIX, LEMON AND DILL

- O -

VARMRÄTT/MAIN COURSE

RÖDING

HALSTRAD RÖDINGFILÉ MED CONFITERADE
MORÖTTER, DILLSLUNGADE GULBETOR,
RIMMAD GURKA OCH ANJOVISÅS

SEARED ARCTIC CHAR WITH CARROTS CONFIT, DILL TOSSED
YELLOW BEETS, RIMED CUCUMBER AND ANCHOVY SAUCE

425

HUSMAN

MÅNDAG-FREDAG 11.30-15.00

FRÅGA DIN SERVIDÖR PÅ PLATS!

225

STALLMÄSTAREGÅRDEN

HOTELL

HOTELL STALLMÄSTAREGÅRDEN MED SINA
49 HOTELLRUM ÄR EN DEL AV DESIGN
HOTELS, SOM INVIGDES I AUGUSTI ÅR 2000.

RUMMEN ÄR INREDDA MED EN NUTIDA
DESIGN SOM MÖTER DE HISTORISKA
INSLAGEN.

TILLSAMMANS SPEGLAR DE VÅRT ARV SOM
SVERIGES FÖRSTA WÄRDSHUS.

STALLMÄSTAREGÅRDEN ERBJUDER EN
TIDLÖS OCH UNIK UPPLEVELSE FÖR SINA
GÄSTER.

NOTERA ATT VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG
PLEASE NOTE THAT WE ARE A CASH-FREE RESTAURANT

*10 KR PER PORTION AV GRÖNT SKÄNKER VI TILL UNICEF

FÖRRÄTTER

STARTERS

TOAST SKAGEN

MED SMÖRSTEKT SURDEGSBRÖD, TOPPAT MED LÖJROM, CITRON OCH DILL

ON BUTTER FRIED SOURDOUGH BREAD WITH SHRIMPS, MAYONNAISE, BLEAK ROE FROM KALIX, LEMON AND DILL

195/265

PILGRIMSMUSSLA

SMÖRSTEKT PILGRIMSMUSSLA MED BLOMKÅLSPURÉ, FORELLROM, HUMMERSKUM OCH
FRITERAD PURJOLÖK

SEARED SCALLOPS WITH CAULIFLOWER PUREE, TROUT ROE, LOBSTER FOAM AND FRIED LEEK

210/295

RÅBIFF

MED KLASSISKA TILLBEHÖR

STEAK TARTAR WITH BEETROOTS, RED ONION, EGG YOLK AND CAPERS

210/320

LAX

RÖKT LAX MED PICKLAD GURKA, CITRON CREMÉ FRAICHE, RIVEN PEPPAROT, BRYNT SMÖR
OCH KAVRING

SMOKED SALMON WITH PICKLED CUCUMBER, LEMON CRÈME, HORSERADISH, BUTTER AND DARK RYE BREAD

195

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

ANKA

ANKBRÖST MED ROTSELLERIPURÉ, SMÖRSTEKT SHIITAKESVAMP, BAKAD SPETSKÅL,
APELSINSKY OCH RÖKT MAJONNÅS

DUCK BREAST WITH CELERIAC PURÉE, BUTTERED SHIITAKE MUSHROOMS, BAKED POINT CABBAGE,
ORANGE GRAVY AND SMOKED MAYONNAISE

295

RÖDING

HALSTRAD RÖDINGFILÉ MED CONFITERADE MORÖTTER, DILLSLUNGADE
GULBETOR, RIMMAD GURKA OCH ANJOVISSÅS

SEARED ARCTIC CHAR WITH CARROTS CONFIT, DILL TOSSED YELLOW BEETS, RIMED CUCUMBER AND ANCHOVY SAUCE

315

STALLMÄSTAREGÅRDENS BIFF RYDBERG

OXFILÉ MED TÄRNAD POTATIS, ÄGGULA, SENAPSGRÄDDE OCH RÖDVINSSÅS

DICED TENDERLOIN AND POTATOES WITH EGG YOLK, MUSTARD CREAM AND RED WINE SAUCE

340

TORSK

SMÖRSTEKT TORSK MED RÖDBETSPURÉ, CONFITERAD PERSILJEROT,
FORELLROM OCH VITVINSSÅS

PAN FRIED COD WITH BEET ROOT PURÉE, PARSLEY ROOT CONFIT, TROUT AND WHITE WINE SAUCE

335

HJORT

KRYDDIG HJORTINNANLÅR MED SOTAD SILVERLÖK, JORDÅRTSKOCKSPURÉ,
FRITERAD VITLÖK OCH RÖDVINSSKY

SPICY ROAST OF DEER WITH BLACKENED SILVERSKIN ONION, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE, FRIED GARLIC AND RED WINE SAUCE

320

*GRÖNT

RISOTTO TOPPAT MED STEKT SVAMP, FETAOST, PUMPAOLJA OCH BRYNT SMÖRSKUM

RISOTTO WITH FRIED MUSHROOMS, FETA CHEESE, PUMPKIN OIL AND BROWNED BUTTER FOAM

225

DESSERT

DESSERTS

OST

MED HUSETS MARMEPAD OCH FRÖKNÄCKE

CHEESE WITH HOME MADE MARMELADE AND SEED CRACKING

135

BLÅBÄRSPAJ

MED GAMMALDAGS VANILJSÅS

BLUEBERRY PIE WITH FUSTY VANILLA SAUCE

140

CRÈME BRÛLÉE

MED BÄR

CRÈME BRÛLÉE WITH BERRIES

135

CHOKLADFONDANT

MED VANILJGLASS, JORDGUBBSKRÄM OCH ROSTAD VIT CHOKLAD

CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM, STRAWBERRY CREAM AND ROASTED WHITE CHOCOLATE

140

GLASS/SORBET (FRÅGA DIN SERVIDÖR)

ICE CREAM OR/AND SORBET

45/KULA

TRYFFEL

35