

Café Svenskt Tenn

SALTA RÄTTER SAVOURY COURSES

Rågbröd med räkor, färskpotatis, örter och pepparrot <i>Shrimps and spring potatoes on rye bread, horseradish and herbs</i>	195 kr
Färskrökt lax på french toast med surkål och gräslök <i>Smoked salmon on french toast with sauerkraut, mustard and chives</i>	205 kr
Ljummen grön sparris och ägg med getfärskost och fältsallad <i>Blanched green asparagus in egg vinaigrette, fresh goat cheese and Måche</i>	185 kr
Oxbringa på lökgratinerat Petribröd, fänkål, persilja och ramslökskapris <i>Beef brisket on Petri onion bread, fennel, parsley and ramson capers</i>	195 kr
Soppa på vit sparris och Vretaärt, syltad sparris och marinerat ägg <i>Soup of white asparagus and Vreta peas, pickled asparagus and marinated egg</i>	185 kr
Consommé på mårgeben med en skvätt Madeira <i>Beef Consommé with a splash of Rainwater madeira</i>	95 kr
Ricottapaj med pecorino och diverse rädisor <i>Ricotta and Pecorino tarte with various radishes</i>	175 kr
Viltortelloni i buljong med kastanjer <i>Venison tortelloni in broth with chestnuts</i>	185 kr
Spenatravioli i buljong med kastanjer <i>Spinach ravioli in broth with chestnuts</i>	185 kr

EXTRA EXTRA

Petri bröd och smör <i>Petri bread and butter</i>	48 kr
--	-------

OST CHEESE

Almnäs tegel med kvittengelé <i>Swedish hard cheese with quince paste</i>	120 kr
Hillsand blå med päron- & svartpepparmarmelad <i>Swedish Blue cheese with a pear- & black pepper marmalade</i>	120 kr

SÖTA RÄTTER SWEET SERVINGS

Sorbet, grädde och maräng (syrade blåbär, rostade plockmon, kärnmjök)	98 kr
<i>Sherbet with cream and meringue (fermented blueberries, roasted plums, buttermilk)</i>	
Frukt- & nötkaka med spilld Punsch <i>Fruit- & nut cake dressed with Punch</i>	100 kr
Gâteau Basque med körsbär och svart kardemumma <i>Gâteau Basque with cherries and black cardamom</i>	120 kr
Fikatrio - Cannelé / Fruktmarmelad / Kouign Amann <i>Trio of sweets - Cannelé / Fruit Marmelade / Kouign Amann</i>	75 kr
Kastanjetartelett med chokladganache och havtornscurd <i>Chestnut tartlet with chocolate ganache and sea buckthorn curd</i>	120 kr
Marias ostkaka med glasrabarber och grädde <i>Marias cheesecake with forced rhubarbs and cream</i>	120 kr