Jernberghska

DIE SPEISEKARTE

Mittagessen bei Jernberghska

Gazpacho – Tomate, Paprika, Gurke, Sherryessig, Knoblauchbrot – 139

Kaltgeräucherter Lachs, Rahmkartoffeln und Lauch, Saisonsalat – 175

Kalte, gebeizte Lachsforelle, Dillmayonnaise, Essiggurke, neue Kartoffeln – 182

Fish 'n Chips 'Hausstil', Aioli – 165

Hähnchenschnitzel, österreichischer Kartoffelsalat, Zitronenmayonnaise – 152

Ravioli, unsere eigene Ricotta, Spinat, Tomatensauce – 167

Kalbfleisch in Dillsauce, Saisonsalat, neue Kartoffeln – 192

Isterband-Wurst aus Stallarholmen, Rahmkartoffeln mit Dill, Rote Bete, grober Senf – 159

Currywurst wie in Deutschland, Pommes frites, Blattsalat – 149

Allergien? Fragen Sie uns.

Jernberghska

ABENDKARTE

Smørrebrød bei Jernberghska
frische Kartoffeln
gebräunte Butter, Sauerrahm, Algenkaviar,
Dill, Zwiebel 119

Matjeshering ‚Lisa Elmqvist',
rote Zwiebel, Dill, gebräunte Butter, frische Kartoffeln 129

kaltgeräucherter Lachs,
Meerrettichcreme, Dillgurke 139

Garnelen,
Dillmayonnaise, Ei 159

Leberpastete mit grünem Pfeffer,
knuspriger geräucherter Bauchspeck,
Cumberland-Sauce 149

Enten-Rillettes (fragen Sie den Kellner),
Kapern, Portweinreduktion 159

Roastbeef,
Remouladensauce,
saisonales Gemüse, Röstzwiebeln 139

Biff à la Lindström (gebraten),
Rote Bete, Kapern, Senf, karamellisierte Zwiebeln, Dillgurke 159

Danablu, Blauschimmelkäse
Tomaten-Vanille-Marmelade 139

Jernberghska

Hauptgerichte

Fish'n Chips 'Maison'
grüne Erbsen, Aioli
245

Confit de Cuisses de Canard
confitierte Entenkeule, saisonales Gemüse,
Röstkartoffeln, Portwein 278

heißgeräucherter Lachs,
frische Kartoffeln in Butter und Dill geschwenkt, Rogen-Sauce (Stintrogen)
saisonales Grün 259

Choucroute à l'Alsacienne
Sauerkraut, Wurst der Woche, Tagescharcuterie, Dijonsenf
235

Jernberghskas Wildbällchen
klassische Beilagen
235

Ravioli,
unsere eigene Ricotta, Spinat, Tomatensauce, Parmesan
219

Allergien? Wir helfen Ihnen gerne mit Informationen über unser Menü.