

Rådhuskällaren

INFORMATION

Priserna inkl. 12% moms, gäller för minst 12 personer & bokas senast 5 dagar innan.
Prices inc. 12% tax. Applies for parties over 12 pax and booked 5 days in advance.

FÖRRÄTTER

Grönkålssoppa lagrad ost – ansjovis – rostade pumpafrö 175 kr
Kale soup with aged cheese – anchovies – roasted pumpkin seeds

Skagenröra krispsallad – friterat rågbröd – röd stenbitsrom 210 kr
Shrimps salad with crispy salad – deep-fried rye bread – red lumpfish roe

Gulbetsallad körvel – getostcrème – parmachips – örtkrutonger 185 kr
Beetroot salad with chervil – goat cheese cream – parma chips – herb croutons

Laxcanapé senap- & dillmajonnäs – picklad rättika 205 kr
Salmon canapé with mustard & dill mayonnaise – pickled radish

Rådhuskällaren

VARMRÄTTER

Halstrad torskrygg bakad fänkål- & jordärtsskocka – dill- & vitvinssås - potatispuré 375 kr

Grilled cod loin with baked fennel and Jerusalem artichoke - dill and white wine sauce - mashed potatoes

Vegetarisk råraka stekt svamp – parmesan crème – picklat äpple - grönkålschips 215 kr

Vegetarian hash brown with fried mushrooms – parmesan cream – pickled apple – kale chips

Örtstekt lammytterfilé timjanstekta cocktailtomater – haricot vert – potatis- & chèvregatäng - rödvinssås 385 kr

Herb-roasted fillet of lamb with thyme-roasted cocktail tomatoes – green beans – potato & chèvre gratin - red wine sauce

Grönpepparstekt oxfilé cognacssås – parmesanrostad potatis - sockerärtssallad 345 kr

Green pepper roasted beef fillet with cognac sauce – parmesan roasted potatoes - sweet pea salad

Långtidsbakad grissida morotspuré – äppelcidersky – champinjoner – ärtskott - äpple 325 kr

Slow-roasted pork side with carrot puree – apple cider sauce – mushrooms – pea shoots – apple

Rådhuskällaren

DESSERTER

Nougatparfait saltrostad mandel – marinerade körsbär 145 kr
Nougat parfait with salted roasted almonds – marinated cherries

Vaniljparfait hackade toscapäron – vit chokladmousse 145 kr
Vanilla parfait with chopped toska pears – white chocolate mousse

Chokladfondant krusbärs coulis - kardemummagrädde 145 kr
Chocolate fondant with gooseberry coulis - cardamom cream

Tartlette lemoncurd – citronmousse – havrecrunch - hallon 145 kr
Tartlette with lemoncurd – lemon mousse – oat crunch - raspberry

Marängswisspanna cotta 145 kr
Meringue Swiss Panna Cotta

TILL KAFFET

Rådhuskällarens chokladtryffel 45 kr
House truffle