

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

Jordärtskockssoppa med picklad silverlök & rostade pumpafrö 145 kr
Jerusalem artichoke soup with pickled silverskin onions & roasted pumpkin seeds

Räksoppa med kummin- & oststång 165 kr
Shrimp soup with cumin & cheese stick

Rökt lax med blomkålscrème, riven pepparrot, krasse samt dillpicklad gurka 165kr 165 kr
Smoked Salmon with cauliflower cream, grated horseradish, cress and dill-pickled cucumber

Skagencheese cake med citrondressad manche- & ruccolasallad 175 kr
Shrimp cheese cake with lemon-dressed manche & arugula salad

Tomat- & mozzarellasallad med surdegskrutonger, rostade pinjenötter samt chips på lufttorkad skinka 145 kr
Tomato & mozzarella salad with sourdough croutons, roasted pine nuts and chips on air-dried ham

4x crustader Ädelost, valnöt, vindruva/ räkor, ägg, rom/ getost, parmaskinka, kapris/ olivtapenad 145 kr
4x crustaceans Blue cheese, walnut, grape/ shrimp, egg, roe/ goat cheese, Parma ham, capers/ olive tapenade

Rådhuskällaren

VARMRÄTTER

Bakad gös med pumparisotto, brynt spetskål & gremolata 320 kr

Baked zander with pumpkin risotto, browned pointed cabbage & gremolata

Vitvinspocherad lax med apelsinbakad fänkål & spenat. Serveras med saffransås & dillduchesse 310 kr

White wine poached salmon with orange baked fennel & spinach. Served with saffron sauce & dill duchesse

Zucchini- & kikärtsbiff med sesamstekt pak choi & rödbetsmajonnäs 175 kr

Zucchini and chickpea burger with sesame-fried pak choi & beetroot mayonnaise

Helstekt fläskfilé med brynt skogssvamp & svartrot. Serveras med Dijon- & dragonsås samt purjolökspotatis 305 kr

Roasted fillet of pork with fried forest mushrooms & black root. Served with Dijon & tarragon sauce and leek potatoes

Stekt tuppbröst från Tockafarmen med Västerbottenkaka, tryffelcaramel & konfiterad lök 320 kr

Fried rooster breast from Tockafarmen with Västerbotten cake, truffle caramel & confit onions

Rödvinbräserverad oxkind med picklade kantareller, broccoli, rotselleripuré samt rostad tomatsky 330 kr

Red wine braised beef cheek with pickled chanterelles, broccoli, celeriac puree and roasted tomato sauce

Rådhuskällaren

DESSERTER

Crème Brulée 125 kr

Crème Brulée

Chokladfondant med amarettogrädde & sockrade skogsbär 125 kr

Chocolate fondant with amaretto cream & sugared wild berries

Nougatparfait med körsbärssås 125 kr

Nougat parfait with cherry sauce

Marängswissparfait 125 kr

Meringue Swiss Parfait

Kaffe- & kahluagranité 105 kr

Coffee & kahlua granité

Cheesecake i glas med kolasås & blåbär 125 kr

Cheesecake in glass with caramel sauce and blueberries

Hallonpannacotta med lakritssås 115 kr

Raspberry panna cotta with licorice sauce

TILL KAFFET

Rådhuskällarens chokladtryffel 35 kr

House truffle