

FÖRRÄTTER STARTERS

| | | |
|----------------|--|-------------|
| Hummersoppa | rökt crème fraiche och kräftstjärtar Lobster soup with smoked crème fraiche and crayfish tails | 160:- |
| Råraka | finsk löjrom, smetana och picklad rödlök Swedish hash brown with finnish bleak roe, sour cream and pickled red onion | 290:- |
| Skagenröra | citronbrioche, löjrom, örtsallad och syltad tomat Shrimp Skagen with lemon brioche, bleak roe, herb salad and pickled tomato | 180 / 270:- |
| Rostad benmärg | kapris- och persiljesallad samt rostad surdegsbröd Roasted bone marrow with caper and parsley salad and toasted sourdough bread | 170:- |
| Steak tartar | på picanha med kapris, äggula, surdegskrutonger och riven parmesan Steak tartare with picanha, capers, egg yolk, sourdough croutons and grated parmesan | 190:- |
| Pumparisotto | ugnsbakad pumpa, salvia, brynt smör och rostade pumpafrön Pumpkin risotto with baked pumpkin, sage, browned butter and roasted pumpkin seeds | 170:- |

HUVUDRÄTTER MAINS

| | | |
|--------------------------|--|-------|
| Bakad spetskål | misosmör, friterad schalottenlök, örtsallad och hasselnötter Baked pointed cabbage with miso butter, fried shallots, herb salad and hazelnuts | 290:- |
| Fisk- och skaldjursgryta | röd curry, kokos, koriander fish and seafood stew, red curry, coconut, coriander | 290:- |
| Helstekt rödtunga | saffran- och vitlöksfrästa rotfrukter, champinjoner, handskalade räkor och färskpotatis Whole fried red sole, saffron and garlic sautéed root vegetables, mushrooms, shrimps and new potatoes | 390:- |
| Hjortwallenbergare | potatispuré, ginmarinerade lingon, brynt smör och lökslungade ärtor Venison patty with potato purée, gin marinated lingonberries, browned butter and onion tossed peas | 360:- |
| Gödkalvsentrecôte | benmärgssås, bakad tomat och risotto milanese Grilled veal entrecôte with bone marrow sauce, baked tomato and risotto milanese | 390:- |
| Lammrostbiff | getostgratinerad potatisterrin, oliv- och rosmarinsås och örtglaserade morötter Lamb roast beef with goat cheese gratinated potato terrine, olive and rosemary sauce and herb glazed carrots | 370:- |

DESSERTER DESSERTS

| | | |
|-----------------------|--|-------|
| Vit chokladcheesecake | med körsbärskompott White chocolate cheesecake with cherry compote | 150:- |
| Tarte tatin | smaksatt med kanel, stjärnanis och vanilj serveras med vaniljglass Tarte tatin flavored with cinnamon, star anise and vanilla served with vanilla ice cream | 160:- |
| Baked Alaska | romflamberad vaniljglass, hallonsorbet, mandelkaka och italiensk maräng Rum flambéed Baked Alaska – Vanilla ice cream, raspberry sorbet, almond cake and italian meringue | 180:- |
| Crème brûlée | crème brûlée crème brûlée | 130:- |
| Choklad | belgisk chokladtryffel smaksatt med Val-Dieu Grand Cru belgian chocolate truffle flavored with Val-Dieu Grand Cru | 60:- |
| Sorbet/glass | en kula av kvällens smaker a scoop of sorbet/ice cream | 70:- |

MUSSLOR MUSSELS

| | |
|---|--|
| Classique | vitt vin, lök, vitlök, timjan, grädde white wine, onion, garlic, thyme, cream |
| Asian | kokosmjölk, galangal, chili, citrongräs, vitlök coconut milk, galangal, chili, lemon grass, garlic |
| Kloster | klosteröl, bacon, selleri, lök, vitlök, tomat, timjan abbey beer, bacon, celery, onion, garlic, tomato, thyme |
| - | - |
| 1/2 kg (förrätt) 190:- 1/2 kg (starter) | |
| 1 kg med pommes, majonnäs (varmrätt) 280:- 1 kg with fries and mayonnaise (main) | |

OSTRON OYSTERS

| |
|--|
| Super Chorofils no.3 med schalottenlöksvinägrett Styck eller ett dussin 50 / 540:- Super Chironfils no.3 with shallot vinaigrette |
|--|

TEATERMÄNY THEATRE MENU

| |
|---|
| Hummersoppa rökt crème fraiche och kräftstjärtar Lobster soup with smoked crème fraiche and crayfish |
| Rökt lax sveciacrème, örtsallad, pepparrot, surdegskrutonger Smoked salmon with svecia cheese crème, herb salad, grated horseradish and sourdough croutons |
| - |
| Halstrad regnbågsfilé kronärtskocka, ostronskivling och citronsmörsås Pan fried rainbow trout fillet with artichoke, fried oyster mushroom and lemon butter sauce |
| Hjortwallenbergare potatispuré, ginmarinerade lingon, brynt smör och lökslungade ärtor Venison patty with potato puree, gin marinated lingonberries, browned butter and onion tossed peas |
| - |
| Crème brûlée Crème brûlée |
| Vit chokladcheesecake med körsbärskompott White chocolate cheesecake with cherry compote |
| Två rätter/ two courses 490:- Tre rätter/ two courses 620:- |

Dandel Café