

DRÖTTNINGHÖF

Förrätter

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor blandade med krämig majonnäs, dill och citron. Serveras på smörstekt bröd & toppas med löjrom.

halv/ hel
165/245

BURRATA

Krämig burrata med färska jordgubbar och tomater. Toppad med basilika, pistagenötter, basilikaolja, honung & sprött brödkrisp.

175

LAX CARPACCIO

Tunt skivad lax med färsk dill, rödlök, pinjenötter och friterad kapris. Toppas med citron, olivolja & fänkål.

175

OXFILÉ CARPACCIO

Tunt skivad, mör oxfilé med olivolja, parmesan, rucola, kapris, citron & tryffelmajonnäs.

185

FRITERADE RÄKOR

Pankofriterade jumboräkor serveras med en het & krämig chilimajonnäs.

165

Att dela på

TRE STEG

Steg 1:

CHÈVRE KROKETTER

Friterade chèvrebollar serveras med rödbetskräm, honung & valnötter.

Steg 2:

OXFILÉ CARPACCIO

Tunt skivad oxfilé med olivolja, parmesan, rucola, kapris & citron.

Steg 3:

BRUSCHETTA

Grillat bröd med marinerade tomater och färsk basilika, ringlat med olivolja & toppat med krämig burrata.

Serveras för 2 personer

175 p.p

PLOCKBRICKA

Husets utvalda charkuterier och ostar, serveras med en krämig pestoröra, picklade grönsaker, oliver & tryffelhonung.

185

SKÄRGÅRDSBRICKA

Generös smakresa från skärgården med gravad lax, olika sillar, skagenröra, ägg, rödlök, Västerbottensost, kapris, potatis & knäckebröd.

265

Klassiker

WALLENBERGARE

Precis som den ska smaka.

220

BIFF RYDBERG

Tärnad oxfilé, krispig potatis och karamelliserad lök. Serveras med dijonsenap, färskriven pepparrot & rå äggula.

335

KÖTTBULLAR

Husets saftiga köttbullar serveras med krämig potatispuré, gräddsås, pressgurka & rårörda lingon.

230

UGNSBAKAD TORSKRYGG

Saftig torskrygg serveras med dillstuvad potatis, skirat smör, färskriven pepparrot & handskalade räkor.

295

SCHNITZEL CORDON BLEU

Gyllene panerat fläskkött fyllt med rökt skinka och krämig ost, serverad med friterad kapris & rostad potatis.

245

PLANKSTEK

GRILLAD OXFILÉ

Pommes duchesse med haricots verts, bakad tomat, bacon, bearnaisesås & rödvinssås.

325

GRILLAD LAX

Pommes duchesse med haricots verts, bakad tomat & krämig holländaisesås.

275

Pasta

RIGATONI PESTO

Saftig majsckykling med grön pesto, vitlök och chili. Toppas med semitorkade tomater & krossade pistagenötter.

245

VEG 175

SPAGHETTI CARBONARA

Stekt guanciale med krämig äggula, nymalen svartpeppar & pecorino romano – med grädde som vår unika touch.

230

SCAMPI LINGUINE ALL’AGLIO

Kapris, oliver, vitt vin, San Marzano-tomater, vitlök, chili & persilja.

275

VEG 175

TRYFFEL FETTUCCINI

Oxfilé med babyspenat i en krämig mascarponesås, toppad med parmesan & färsk svart tryffel.

285

VEG 195

Från Grillen

CHEESEBURGARE

Saftig högrevsburgare i rostat brädebröd med krispsallad, biffomat, silverlök & saltgurka.

165

3-PEPPARS TOURNEDOS

Mör oxfilé rullad i en blandning av svart-, vit- & rosépeppar, serveras med en fyllig trepepparsås.

365

Perfekt att dela på

Serveras för 2 personer

VÅR SIGNATURRÄTT CŒUR DE FILET PROVENÇALE

Helstekt oxfilé skuren i skivor, toppad med krämigt vitlökssmör. Serveras med skivad potatis, ugnsbakade tomater, rostad vitlök & haricots verts.

1250

CLUB STEK - SVENSK MJÖLKKO

Noggrant utvalt, vålmarmorat och hängmörat kött med djup smak & perfekt mörhet – benet förhöjer upplevelsen.

500- 600 g

695

T-BONE DRY AGE - SPANIEN

En exklusiv kombination av ryggbiff och oxfilé – två toppdetaljer i ett. Saftig, smakrik & minst 30 dagar hängmörad för perfekt textur.

ca 1000 g

995

ENTRECÔTE PÅ BEN – SVENSK MJÖLKKO

En vålmarmorad köttbit med fyllig smak, uppskattad för sin möra & intensiva karaktär.

800-900 g

1195

TOMAHAWK - IRLAND

Benhängd entrecôte med saftig textur, fyllig smak & vacker marmorering.

ca 1000 g

995

Napolitansk Pizza

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

San Marzano-tomatsås, fior di latte, prosciutto di parma, buffelmozzarella & saltorkade tomater.

225

HONUNG & GETOST

Chèvre, fior di latte, rucola, crème fraîche, rödbetor, honung & valnötter.

215

PISTAGE & MORTADELLA

Pistagepesto, mortadella, fior di latte, basilika, burrata & parmesan.

240

LÖJROMSPIZZA

Löjrom, crème fraîche, fior di latte, gräslök, dill & rödlök.

295

BAGARENS FAVORIT SPICY PEPPERONI

San Marzano-tomatsås, fior di latte, pepperoni, jalapeños & färsk basilika. Bakad till en gyllene, krispig calzone.

260

Dessarter

CHOKLADDRÖM

Hemmagjord kladdkaka med dulce de leche, vaniljglass & toppad med Daimchoklad.

120

SMASHED KANELBULLE

Smashed kanelbulle serverad med vaniljglass, hasselnötter & karamellsås.

120

FRITERADE PIZZABOLLAR

Friterade pizzabollar rullade i socker, serverade med Nutella.

115

PISTAGE TIRAMISU

Espressodränkta savoiardikex med krämig mascarpone och pistage, toppade med krossade pistagenötter.

125

CRÈME BRÛLÉE

En rik och krämig vaniljkräm toppad med ett tunt, krispigt lager av karamelliserat socker.

115

MOROTSKAKA

En saftig och kryddig morotskaka toppad med en len & krämig cream cheese-frosting.

125

GELATO

Njut av våra ljuvliga smaker – Bourbon Vanilj, Pistage, Vitchoklad med Kokos & Citron Sorbet.

75

For language options,
please scan here

