

DRÖTTNINGHOF

Förrätter

TOAST SKAGEN

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

195

BURRATA

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

175

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 tomat och färsk basilika, ringlat med olivolja & toppat med krämig burrata.

Serveras för 2 personer

165 p.p

PLOCKBRICKA

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

halv/hel

185/350

SKÄRGÅRDSBRICKA

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

Serveras för 2 personer

165 p.p

Klassiker

KÖTTBULLAR

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

225

WALLENBERGARE

Kalvfärsbiff med potatismos, smörslungade ärtor & rårörda lingon.

235

UGNSBAKAD TORSKRYGG

Saftig torskrygg serveras med pommes duchesse, 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

BIFF RYDBERG

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

335

PLANKSTEK

GRILLAD OXFILÉ

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

375

GRILLAD LAX

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

295

Pasta

RIGATONI PESTO

Saftig majs kyckling med grön pesto, vitlök och chili. Toppas med semitorkade tomat & 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 briochebröd med krispsallad, bifftomat, silverlök & saltgurka.

165

3-PEPPARS TOURNEDOS

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

ca 200 g

385

CLUB STEK - SVENSK MJÖLKKO

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

ca 450 g

495

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 tomat, rostad vitlök & haricots verts.

1250

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

ca 1000 g

1195

TOMAHAWK - IRLAND

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

ca 1300 g

1095

På Drottninghof tillagas varje rätt med omsorg, där vi använder naturligt talgfett vid stekning och fritering – för förstklassig smak och kvalitet.

Napolitansk Pizza

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

San Marzano-tomatsås, fior di latte, prosciutto di parma, buffelmozzarella & soltorkade tomat.

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

DIAVOLA

San Marzano-tomatsås, fior di latte, stark salami, rödlök & chili.

275

Dessерter

CHOKLADDRÖM

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

120

SMASHED KANELBULLE

Smashed kanelbulle serverad med vaniljglass, hasselnötter & karamellsås.

120

FRITERADE MUNKAR

Friterade munkar rullade i socker, serverade med Nutella.

115

PISTAGE TIRAMISU

Espressodränkta savoiardikex med krämig mascarpone & 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.

95

GELATO

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

75

For language options,
please scan here

