

DRÖTTNINGHOF

NYÅRS-MENY

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, majonnäs, crème fraîche, löjrom & dill på smörstekt bröd.
Hand-peeled shrimp, mayonnaise, crème fraîche, whitefish roe & dill on butter-fried bread.

BIFF RYDBERG

Oxfile med potatis, karamelliserad lök, senap, pepparrot & äggula.
Beef tenderloin with potatoes, caramelized onion, mustard, horseradish & egg yolk.

CRÈME BRÛLÉE

En rik och krämig vaniljkräm toppad med ett tunt, krispigt lager karamelliserat socker.
A rich, creamy vanilla custard topped with a thin and crispy layer of caramelized sugar.

695/pp

BURRATA

Serveras med jordgubbar, tomat, basilika, pistage, basilikaolja, honung & brödkrisp.
Served with strawberries, tomatoes, basil, pistachio, honey & crispy bread.

3-PEPPARS TOURNEDOS

Oxfile med svart-, vit- & rosépeppar, serverad med trepepparsås.
Beef tenderloin with black, white & rosé pepper, served with three-pepper sauce.

CHOKLADDRÖM

Hemmagjord kladdkaka med dulce de leche, vaniljglass & toppad med Daimchoklad.
Swedish homemade chocolate cake (kladdkaka) with dulce de leche, ice cream, topped with Daim chocolate.

745/pp

PLOCKBRICKA

Charkuterier och ostar med picklade grönsaker, krämig pestoröra, oliver & tryffelhonung.
Cold cuts and cheeses with pickled vegetables, creamy pesto spread, olives & truffle honey.

UGNSBAKAD TORSKRYGG

Serveras med pommes duchesse, skirat smör, färskrivet pepparrot & handskalade räkor.
Served with pommes duchesse, browned butter, freshly grated horseradish & hand-peeled shrimp.

PISTAGE TIRAMISU

Savoiardikex dränkta i espresso med krämig mascarpone & pistage, toppat med krossade pistagenötter.
Espresso-soaked ladyfingers with creamy mascarpone and pistachio, topped with crushed pistachios.

825/pp

VÅR SIGNATUREMENY

TRE STEG

En trerätters upplevelse bestående av krispiga chèvrekroetter, mör oxfile-carpaccio & vår klassiska bruschetta.
A three-step experience featuring crispy chèvre croquettes, tender beef carpaccio & our classic bruschetta.

CŒUR DE FILET PROVENÇALE

Helstekt oxfile med krämigt vitlökssmör, serverad med skivad potatis, ugnsbakade tomat, rostad vitlök & haricots verts.
Whole roasted beef tenderloin with creamy garlic butter, served with sliced potatoes, oven-baked tomatoes, roasted garlic & haricots verts.

CRÈME BRÛLÉE

En rik och krämig vaniljkräm toppad med ett tunt, krispigt lager karamelliserat socker.
A rich, creamy vanilla custard topped with a thin and crispy layer of caramelized sugar.

995/pp

Serveras för minst två personer.

www.drottninghof.se

08 - 22 75 22

info@drottninghof.se

Drottninggatan 67, Stockholm