

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 chèvrebullar serveras med rödbetskräm, honung & valnötter.

Steg 2:

OXFILÉ CARPACCIO

Tunt skivad oxfilé med chimichurri, toppad med parmesan.

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.

235

WALLENBERGARE

Kalvfärsbiff med potatismos, smörslungade ärtor & rårörda lingon.

245

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

HJORTYTTERFILÉ

Mör hjortytterfilé serveras med potatispuré & en djup, fyllig svartvinbärssky.

395

PLANKSTEK

GRILLAD OXFILÉ

Pommes duchesse med sparris, bakad tomat, bacon samt béarnaise & rödvinssås.

395

GRILLAD LAX

Pommes duchesse med sparris, bakad tomat & krämig hollandaisesås.

315

Pasta

RIGATONI PESTO

Saftig majskeyckling 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 gräddde som vår unika touch.

230

SCAMPI LINGUINE ALL’AGLIO

San Marzano-tomater, vitt vin, 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

DROTTNINGHOF BURGARE

Saftig högrevsburgare med knaprigt sidfläsk och Västerbottensost. Serveras med pommes frites, BBQ-sås & klassisk béarnaise.

225

TRYFFELBURGARE

Saftig högrevsburgare med smält ost, silverlök & rikligt med tryffelmajonnäs. En doftrik tryffelfavorit – serveras med pommes frites.

195

3-PEPPARS TOURNEDOS

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

ca 200 g

385

CLUB STEK

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

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 TOMAHAWK

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

MARGHERITA

San Marzano-tomatsås, fior di latte, färsk basilika & olivolja.

165

HONUNG & GETOST

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

215

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

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

225

PISTAGE & MORTADELLA

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

240

BAGARENS FAVORIT

SPICY PEPPERONI

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

245

SCAMPI ALLA NAPOLETANA

San Marzano-tomatsås, fior di latte-mozzarella, scampi, vitlök, persilja & en skvätt citronolja.

255

DIAVOLA

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

265

LÖJROMSPIZZA

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

295

Dessерter

CHOKLADDRÖM

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

120

PISTAGE TIRAMISU

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

125

FRITERADE MUNKAR

Friterade munkar rullade i socker, serverade med Nutella.

115

MOROTSKAKA

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

115

SMASHED KANELBULLE

Smashed kanelbulle serverad med vaniljglass, hasselnötter & karamellsås.

120

CRÈME BRÛLÉE

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

115

GELATO

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

75

For language options, please scan here

