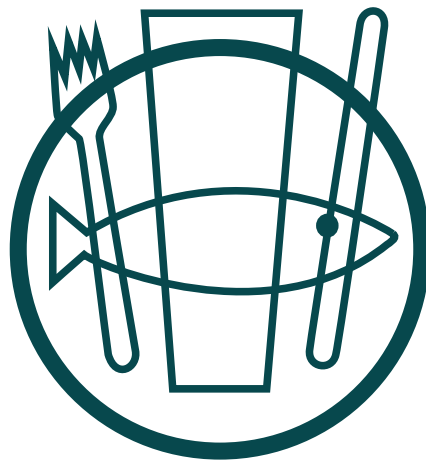




ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron Gillardeau No5*	65/st
<i>Oyster Gillardeau No5</i>	
<i>*Ostron är ett risklivsmedel som äts på egen risk</i>	
Gratinerat ostron med Jamón ibérico, tomat & sherrymajonnäs	65/st
<i>Oyster gratinee with Jamón ibérico, tomato & sherry mayonnaise</i>	
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st)	225
<i>Escargot with garlic & parsley (6 pcs)</i>	
Marconamandlar	75
<i>Marcona almonds</i>	
Färska gröna oliver från Apulien	85
<i>Fresh green olives from Apulia</i>	
Blandade charkuterier	125/pp
<i>Assorted cold meat</i>	
Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g	295
<i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	
Utvalda ostar	195
<i>Selected cheeses</i>	
Bakad Camembert med vitlök, timjan & honung 285 g	275
<i>Baked camembert with garlic, thyme & honey, 285 g</i>	
Grönsallad med 48 månaders parmesan	115
<i>Green salad with 48 month aged parmesan</i>	

FÖRRÄTTER / STARTERS

Brillat Savarin med brioche, endive, brynt smör & tryffelhonung	165
<i>Brillat Savarin with brioche, endive, browned butter & truffle honey</i>	
Lätrökt vildlaxtartar med havskräfta , citronconfit & korianderfrö	215
<i>Smoked salmon tartare with langoustine, lemon confit & coriander seed</i>	
Gjuten oxsvansconsommé med salladslök, krutonger & syrad grädde	165
<i>Beef consommé gelée with green onions, croutons & sour cream</i>	
Toast Jureskog med löjrom, saltat fläsk & västerbottenost	225
<i>Toast Jureskog with vendace roe, salted pork & västerbotten cheese</i>	
Störkaviar, N25 Oscietra 30 g eller Beluga 30 g	895/1495
<i>Sturgeon Caviar, N25 Oscietra 30 g or Beluga 30g</i>	



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Gratinerad löksoppa med trattkantareller, cheddarost & salvia <i>Gratinated onion soup with chantarelles, cheddar cheese & sage</i>	265
Brödstekt hälleflundra med beurre blanc, kapris & dragon <i>Breaded halibut with beurre blanc, capers & tarragon</i>	495
Linderoc fläskkotlett från Odensåker med sauce vinaigrette & råstekt potatis <i>Linderoc pork chop from Odensåker with sauce vinaigrette & pan fried potatoes</i>	345
Ankbröst Canette med körsbär, Madeira & savoykål <i>Duck breast Canette with cherries, Madeira & savoy cabbage</i>	395
Entrecôte, 300 g, Ayrshire, Highland beef, Skottland med potatisgratäng, haricots verts & persiljesmör <i>Entrecôte 300g, Ayrshire, Highland beef, Scotland with potato gratin, haricots verts & parsley butter</i>	525

ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med Kalixlörrom & tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Kalix with red onion & sour cream</i>	435
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream & aioli</i>	325
Konfiterad fläskside från Rocklunda gård med vitkål, ölkokt lök & rostad vitlök <i>Pork confit (from the farm of Rocklunda) with cabbage, beer braised onions & roasted garlic</i>	335
Rödvinsbräserade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & potato purée</i>	345

Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till
Please inform us if you have any allergies we need to know about



DESSERTER / PUDDINGS

Utvalda ostar <i>Selected cheeses</i>	195
Bakad Camembert med vitlök, timjan & honung 285 g <i>Baked camembert with garlic, thyme & honey, 285 g</i>	275
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	125
Nybakade madeleinekakor med kolagrädde, 1/2 eller 1/1 dussin <i>Freshly baked madeleine cakes with caramel cream, 1/2 or 1/1 dozen</i>	125/225
Pain Perdu <i>French toast</i>	165
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	65
Chokladpudding med grädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with cream & cookie crumble</i>	75
Choklad till kaffet <i>Chocolate treat</i>	45

