



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Oysters

**Ostron är ett risklivsmedel som äts på egen risk*

Gratinerat ostron med Pata Negra, tomat & sherrymajonnäs <i>Oyster gratinee with Pata Negra, tomato & sherry mayonnaise</i>	65/st
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st) <i>Escargot with garlic & parsley (6 pcs)</i>	195
Marconamandlar <i>Marcona almonds</i>	75
Färska gröna oliver från Apulien <i>Fresh green olives from Apulia</i>	85
Blandade charkuterier <i>Assorted cold meat</i>	195
Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g <i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	265
Utvalda ostar <i>Selected cheeses</i>	165

FÖRRÄTTER / STARTERS

Fetaost & zucchini med valnötter, garam masala & honung <i>Feta cheese & zucchini with walnuts, garam masala & honey</i>	165
Gös & kammusseltartar med dill, chili & sotad palsternacka <i>Pike-perch & scallop tartar with dill, crispy chili & blackened parsnip</i>	215
Grillat mörghälsben med persiljesallad, kapris, citron & rågbröd <i>Grilled bone marrow with parsley, capers, lemon & rye bread</i>	185
Vit sparris med marconamandlar, romesco & coppa <i>White asparagus with marcona almonds, romesco & coppa</i>	195
Störkaviar, Baerii eller Oscietra Gold, Anna Dutch, 28g <i>Sturgeon Caviar, Baerii or Oscietra Gold, Anna Dutch, 28g</i>	645/845



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Galette med vit sparris, cheddarost & örtsallad <i>Galette with white asparagus, cheddar cheese & herb salad</i>	295
Gös med choron aux crevettes, färskpotatis & spenat <i>Pike-perch with choron aux crevettes, new potatoes & spinach</i>	395
Kalvbräss med vit sparris & ramslökshollandaise <i>Veal sweetbreads with asparagus & ramson hollandaise sauce</i>	465
Tourtière de veau med bringa, mage, chorizo & ramslök <i>Tourtière de veau with brisket, tripe, chorizo & ramson</i>	295
Entrecôte 300g, från Skottland med potatisgratäng & sockerärter <i>Entrecôte 300g, from Scotland with potato gratin & snow peas</i>	485

ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med löjrom från Bottenviken med tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Bothnian Bay with red onion & sour cream</i>	395
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream & aioli</i>	315
Konfiterad fläksida 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>	295
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & potato purée</i>	335

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>	165
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>	95/165
Bakad chokladmousse med hasselnötter, apelsin & mjölkglass (15 min) <i>Baked chocolate mousse with hazelnuts, orange & milk ice cream (15 min)</i>	135
Rabarberkompott med myskmadra, havreflarn & glass <i>Rhubarb with woodruff, oats crisp & ice cream</i>	145
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	65
Chokladpudding med vispgrädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with whipped cream & cookie crumble</i>	75
Choklad till kaffet <i>Chocolate treat</i>	45

