



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron* <i>Oysters</i> <i>*Ostron är ett risklivsmedel som äts på egen risk</i>	55/st
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
Köksmästarägg med rökt ål & forellrom <i>Köksmästar egg with smoked eel & turbot roe</i>	95 st
Utvalda ostar <i>Selected cheeses</i>	165

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarelltoast med prästost, dill & stenbitsrom <i>Chanterelle toast with the priest's cheese, dill & lumpfish roe</i>	185
Otoro på lax från Färöarna med forellrom, senap & soja <i>Salmon otoro from Faroe Islands with trout roe, mustard & soy sauce</i>	215
Smörad svampbuljong med pärlhöna, karljohansvamp & 12-årig Armagnac <i>Buttered mushroom broth with guinea fowl, cep mushrooms & 12 year old Armagnac</i>	165
Älgtartar med rotselleri, syrad grädde & vaktelägg <i>Elk tartar with celeriac, sour cream & quail egg</i>	195
Störkaviar, N25 Oscietra, 30 g <i>Sturgeon Caviar, N25 Oscietra, 30g</i>	895



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Gratinerad svampvelouté med smörbönor, kantareller & cheddar <i>Gratinated mushroom velouté with butter beans, chanterelles & cheddar</i>	265
Piggvarsrisotto <i>Turbot risotto</i>	495
Smörstekt pärlhönsbröst med grädde, dragon & kantareller <i>Guinea fowl breast with cream, tarragon & chantarelle</i>	345
Tartar på hängmörad oxfile med grillad märg & friterad potatis <i>Dry aged beef tartar with grilled bone marrow & deep fried potatoes</i>	395
Gödkalvschnitzel med stuvad spenat, råstekt potatis & citron (ca 30 min) <i>Veal schnitzel with creamy spinach, pan fried potatoes & lemon (30 min)</i>	945/2p
Entrecôte med potatisgratäng, haricots verts & persiljesmör <i>Entrecôte with potato gratin, haricots verts & parsley butter</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>	315
Rödvinsbräserade 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
Pannkaka med varma hjortron & pistagenötter <i>Pancake with cloudberry & pistachios</i>	125
Choklادتårta "König Ludwig" med körsbär & grädde Chocolate cake "König Ludwig" with cherries & cream	175
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

