



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron Antilope No3*	65/st
<i>Oyster Antilope No3</i>	
<i>*Ostron är ett risklivsmedel som äts på egen risk</i>	
Gratinerat ostron med Pata Negra, tomat & sherrymajonnäs	65/st
<i>Oyster gratinee with Pata Negra, 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	195
<i>Assorted cold meat</i>	
Jamón Iberico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g	275
<i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	
Utvalda ostar	175
<i>Selected cheeses</i>	
Grönsallad	125
<i>Green salad</i>	

FÖRRÄTTER / STARTERS

Minestrone med Pecorino Romano	125
<i>Minestrone with Pecorino Romano</i>	
Vit sparris AAA med nobisdressing, ingefära & rökta laxfenor	215
<i>White asparagus AAA with nobis sauce, ginger & smoked salmon fins</i>	
Kalvhjärna med ramslöksvelouté & färskpotatis	165
<i>Veal brain with ramsons veoluté & new potatoes</i>	
Oxfilecarpaccio med pinjenötter, Amalficitron & persilja	225
<i>Beef carpaccio with pine nuts, Amalfi lemon & parsley</i>	
Störkaviar, N25 Oscietra, 30 g	895
<i>Sturgeon Caviar, N25 Oscietra, 30g</i>	



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Gnocchi med tomat, ramslök & rökta mandlar <i>Gnocchi with tomato, ramsons & smoked almonds</i>	285
Sotad Mälargös med grädde, blåmusslor & zucchini <i>Swedish pike perch with cream, mussels & zucchini</i>	385
Pernodflamberad kalvbräss med vit sparris & ramslökshollandaise <i>Sweetbread with white asparagus, pernod & ramson hollandaise sauce</i>	425
Grillat Järingefår med vita bönor, aubergine & tomat <i>Grilled Järinge mutton with white beans, aubergine & tomato</i>	325
Poulet au vinaigre - Knäreds kyckling med anklever & vårprimörer (45 min) <i>Poulet au vinaigre - Knäreds chicken with foie gras & spring vegetables (45 min)</i>	795/2p
Entrecôte med potatisgratäng, haricots verts & persiljesmör <i>Entrecôte with potato gratin, haricots verts & parsley butter</i>	525

ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med Kalixlöjrom & tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Kalix 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>	325
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>	175
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
Chokladfondant med mandel, körsbär & syrad grädde (20 min) <i>Chocolate fondant with almond, cherries & cream (20 min)</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

