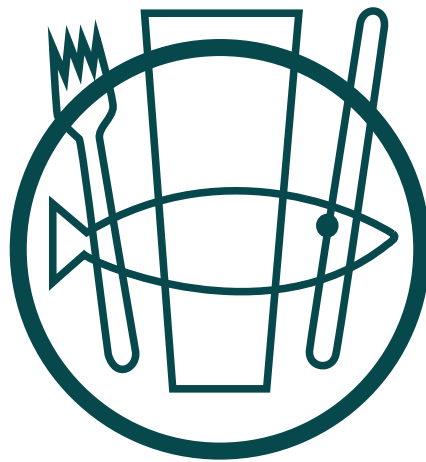

DRYCK/DRINKS

(Flaskor finns i källarlistan)

BUBBEL PÅ GLAS		GLAS
N.V. Diebolt Vallois, Tradition Brut, Champagne		175
2018 Deutz, Millésime, Brut Rosé, Champagne		270
2021 Agustí Torello Mata, Reserva, Cava		135
VITT VIN PÅ GLAS	10 CL	
2023 Weingut Knipser, Kapellchen Riesling, Pfalz	100	155
2023 Paul Chavy, Bourgogne	150	230
2022 Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Sauvignon Blanc, Süsteiermark	115	175
RÖTT VIN PÅ GLAS	10 CL	
2022 Delas, Les Launes, Crozes-Hermitage	115	175
2023 Domaine de la Rochette, Montagne de Cra, Bourgogne	145	225
2023 Bodegas Cerrón, Remordimiento, Jumilla	120	185
FATÖL DRAUGHT BEER		
S:t Eriks Ljus Lager, 5,0%, 33 cl		80
Sigtuna Hazy Daze IPA, 6,2%, 33 cl		95
Gästbärs		90
FLASKÖL BEERS		
Brooklyn Lager, 5,2%, 33 cl		80
Dugges, Golden Ale, 4,4%, 33 cl		80
Dugges, Tiny Pils, Premium Lager, 3,5 %, 33 cl		70
Lervig, Lucky Jack, American Pale Ale, Glutenfri, 4,7%, 33 cl		85
ALKOHOLFRITT ALCOHOL FREE		
Tomorrow Brewing, Ofiltrerad lager, 0,5%, 33 cl		60
Vistakulle Mousserande Äpple, 33cl		75
Two Face soda, 25 cl		60
Weingut Leitz, Sparkling Riesling, Eins Zwei Zero, 0,0% 25 cl		75
VATTEN & LÄSK WATER & SODA		
Kolsyrat vatten, per person Sparkling water, per person		35
Läsk		45



ROLFS KÖK

LUNCH

11:30 - 17:00

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 Iberico, tomat & sherrymajonnäs	65/st
<i>Oyster gratinee with Jamón Iberico, 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
<i>Assorted cold meat</i>	
Jamón Iberico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g	295
<i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	
Grönsallad med Emilio Gold balsamico	125
<i>Green salad with Emilio Gold balsamico</i>	
Utvalda ostar	175
<i>Selected cheeses</i>	
Störkaviar, N25 Oscietra eller Beluga 30 g	895/1495
<i>Sturgeon Caviar, N25 Oscietra or Beluga 30g</i>	

VECKANS SALLAD

Panzanella - tomat, mozzarella, ganxet bönor & krutonger	225
<i>Panzanella - tomatoes, mozzarella, ganxet beans & croutons</i>	

VECKANS WRETMAN

Kålpudding med gräddsås & rårörda lingon	195
<i>Swedish cabbage casserole with cream sauce & lingonberries</i>	

Varje vecka serverar vi på Rolfs Kök en utvald rätt ur Wretmans kokbok "Svensk Husmanskost" med en touch av Rolfs kök.



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Crème vichyssoise med bakat ägg, kantareller & Champagne <i>Crème vichyssoise with poached egg, chantarelles & Champagne</i>	225
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream & aioli</i>	325
Kalixlöjrom med smörstekt toast & tillbehör <i>Vendace roe from Kalix with toast, red onion & sour cream</i>	245/435
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
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & potato purée</i>	345
Gödkalventrecôte med peppar beurre blanc, pommes frites & grönsallad <i>Veal entrecôte with pepper corn beurre blanc, fries & salad</i>	525
Halstrad tonfisk med colatura, potatis, haricots verts & sauce vinaigrette <i>Seared tuna with colatura, potatoes, haricots verts & sauce vinaigrette</i>	345
Professorns gravlaxtoast med hovästarsås <i>"Professorns" grav lax toast with mustard sauce</i>	265

AFFÄRSLUNCH 425

FÖRRÄTT

Professorns gravlaxtoast med hovästarsås
"Professorns" grav lax toast with mustard sauce

VARMRÄTT

Panzanella - tomat, mozzarella, ganxet bönor & krutonger
Panzanella - tomatoes, mozzarella, ganxet beans & croutons

eller/or

Kålpudding med gräddsås & rårörda lingon
Swedish cabbage casserole with cream sauce & lingonberries

DESSERT

Chokladpudding med vispgrädde & kaksmulor
Chocolate pudding with whipped cream & cookie crumble

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

