



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Friterat ostron med svartpeppar, parmesan & tryffel <i>Deep fried oyster with black pepper, parmesan & truffle</i>	50/st
Gratinerat ostron med Pata Negra, tomat & sherrymajonnäs <i>Oyster gratinee with Pata Negra, tomato & sherry mayonnaise</i>	50/st
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st) <i>Escargot with garlic & parsley (6 pcs)</i>	195
Friterade marconamandlar <i>Deep-fried marcona almonds</i>	65
Marinerade oliver <i>Marinated olives</i>	75
Blandade charkuterier <i>Assorted cold meat</i>	165
Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g <i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	245

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kålsallad med citron, äpple, ingefära & chili <i>Cabbage salad with lemon, apple, ginger & chilli</i>	95
Lättrökt matjessill från Norröna med kavring, potatis & gräddfil <i>Lightly smoked matjes herring with black bread, potatoes & sour cream</i>	165
Gugelhupf med anklever, aprikoser, pekannötter & lönnsirap <i>Gugelhupf with foie gras, apricots, pecans & maple syrup</i>	185
Kalvhjärna med toast & gräddig hovmästarsås <i>Veal brain with toast and creamy dill & mustard sauce</i>	145
30 g storkaviar, Siberian Reserve Uruguay med tillbehör <i>30 g of caviar, Siberian Reserve Uruguay with condiments</i>	495



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Svampvelouté med smördeg, grädde, comté & tryffel <i>Mushroom velouté with puff pastry, cream, comté & truffle</i>	225
Gäddqueneller med hummersås, spenat & potatis <i>Pike quenelles with lobster sauce, spinach & potatoes</i>	295
Quadretti med grönpeppar, anklever, savojkål & krispigt kycklingskinn <i>Quadretti with green pepper, foie gras, savoy cabbage & crispy chicken skin</i>	255
Kalvbrässchnitzel med råstekt potatis, gröna ärtor, mynta & maltvinäger <i>Veal sweetbread schnitzel with pan-fried potatoes, peas, mint & malt vinegar</i>	345
Entrecôte 300g, mjölkko, Rolfs kök selection by Skare Med potatisgratäng, haricots verts & grönpepparsmör <i>Entrecôte 300g, dairy cow, Rolfs kök selection by Skare With potato gratin, french beans & green peppercorn butter</i>	395

ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med löjrom från Bottenviken eller USA med tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Bothnian Bay or USA with red onion & sour cream</i>	395/295
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream & aioli</i>	255
Fläskkorv med Pata Negra, gräddkokta grönsaker & råstekt potatis <i>Pork sausage with Pata Negra, creamed vegetables & fried potatoes</i>	275
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>	265
Rödvinbräserade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & potato purée,</i>	275

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 från Arla Unika <i>Selected cheeses from Arla Unika</i>	60 st
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	95
Karamelliserade bananer med vaniljglass, nötmaräng, choklad & grädde <i>Caramelized bananas with vanilla ice cream, nut meringue, chocolate & cream</i>	135
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
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	55
Chokladpudding med vispgrädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with whipped cream & cookie crumble</i>	65
Chokladkola <i>Chocolate fudge</i>	35

