DROTTNINGHOF

Meny 1

TOAST SKAGEN (GL)
Handskalade räkor, majonnäs, crème fraîche, löjrom & dill på smörstekt bröd.
Hand-peeled shrimp, mayonnaise, crème fraîche, whitefish roe & dill on butter-fried bread.

BIFF RYDBERG
Oxfilé med potatis, karamelliserad lök, senap, pepparrot & äggula
Beef tenderloin with potatoes, caramelized onion, mustard, horseradish & egg yolk.

CRÈME BRÛLÉE (L)
En rik och krämig vaniljkräm toppad med ett tunt, krispigt lager karamelliserat socker.
A rich, creamy vanilla custard topped with a thin & crispy layer of caramelized sugar.

545/pp

Meny 2

CHÈVRE KROKETTER (GLN)
Friterade chèvrebollar serveras med rödbetskräm, honung & valnötter.
Crispy fried chèvre bites served with beetroot cream, honey & toasted walnuts.

UGNSBAKAD TORSKRYGG (L)
Ungsbakad torskrygg med sandefjordssås, lätt gratinerat potatismos och grön sparris.
Baked cod loin with Sandefjord sauce, lightly au gratin mashed potatoes and green asparagus.

PISTAGE TIRAMISU (GLN)
Savoiardikex dränkta i espresso med krämig mascarpone & pistage, toppat med krossade pistagenötter.
Espresso-soaked ladyfingers with creamy mascarpone & pistachio, topped with crushed pistachios.

595/pp

Meny 3

BURRATA (LN)
Serveras med jordgubbar, tomater, basilika, pistage, basilikaolja & honung.
Served with strawberries, tomatoes, basil, pistachio, basiloil & honey.

3-PEPPARS TOURNEDOS (L)
Oxfilé med svart-, vit- och rosépeppar, serverad med trepepparsås & rostad potatis.
Beef tenderloin with black, white and rosé pepper, served with three-pepper sauce & roasted potatoes.

CHOKLADDRÖM (GL)
Hemmagjord kladdkaka med dulce de leche, vaniljglass & toppad med Daimchoklad.
Swedish homemade chocolate cake (kladdkaka) with dulce de leche, ice cream, topped with Daim chocolate.

645/pp

VÅR SIGNATURMENY

FAVORITBRICKA (GLN)
En generös blandning av våra favoriter med utvalda ostar, charkuterier och annat smått & gott.
A generous selection of our favorites featuring carefully selected cheeses, cured meats & other delicious small bites.

CŒUR DE FILET PROVENÇALE (L)
Helstekt oxfilé med krämigt vitlökssmör, serverad med skivad potatis, ugnsbakade tomater, rostad vitlök & haricots verts.
Whole roasted beef tenderloin with creamy garlic butter, served with sliced potatoes, oven-baked tomatoes, roasted garlic & haricots verts.

ÄPPELPAJDRÖM (GL)
Krispigt friterad äppelpaj, serveras med brynt smör-vaniljsås.
Crispy fried apple pie, served with brown butter vanilla sauce.

795/pp
Serveras för minst två personer.

GLN står för Gluten, Laktos och Nötter.

www.drottninghof.se
08 - 22 75 22
info@drottninghof.se
Drottninggatan 67, Stockholm

DROTTNINGHOF

DRYCKESPAKET

Liten

VÄLKOMSTBUBBEL

2 ÖL / VIN

285kr

Mellan

VÄLKOMSTBUBBEL

2 ÖL / VIN

1 GROGG

KAFFE/TE

395kr

Stor

VÄLKOMSTBUBBEL

3 ÖL / VIN

2 GROGGAR

KAFFE/TE

695kr

För ett skräddarsytt dryckespaket – meddela oss gärna era önskemål, så återkommer vi med ett offertförslag anpassat efter ert upplägg.

www.drottninghof.se
08 - 22 75 22
info@drottninghof.se
Drottninggatan 67, Stockholm