

Sankt Markus Vinkällare

Anno Domini 2000

À la carte

Förrätter

<i>Vinkällarens fisk- & skaldjurssoppa</i>	<i>Petit</i>	<i>105:-</i>
	<i>Grande</i>	<i>145:-</i>
<i>Apelsintimjanmarinerad flankstek, serveras med rökta betor, picklad lök, pepparrot och gräddfil</i>		<i>155:-</i>
<i>Heta räkor i casolette med chilisalsa, serveras med nybakat bröd</i>		<i>142:-</i>
<i>Pata Negra med buffelmozzarellacrème, rucolapesto, syltade tomater och grissini</i>		<i>163:-</i>
<i>Tartar på gravad och kallrökt lax, serveras med friterad flan, kapris med forellrom i fänkåsemulsion</i>		<i>145:-</i>
<i>Svampfylld crustad med skogssvamp, kantareller och portabello smaksatt med syltade legymer</i>		<i>135:-</i>

Varmrätter

<i>Ekologisk närodlad lammlägg och lammkorv, serveras med potatisterrin och rödvinsreduktion</i>		<i>285:-</i>
<i>Smörstekt Piggvarsfilé med pommes duchesse smaksatt med dill och anjovis, serveras med vitvinssås</i>		<i>320:-</i>
<i>Helstekt renfilé med potatis- & rotfruktskaka, serveras med jordärtskockspuré och syltade kantareller</i>		<i>278:-</i>
<i>Lågtempererad Tomahawk med blomkålspuré och rostade rotfrukter i madeirasås</i>		<i>330:-</i>
<i>Risotto smaksatt med höstens svampar, servas med grönskaksterrin och balsamicoreduktion</i>		<i>195:-</i>

(Med reservation för ändringar)

Sankt Markus Vinkällare

Anno Domini 2000

À la carte

Barnmeny

<i>Black & White med pommes frites och brun- & bearnaisesås, glass med jordgubbsskum och chokladsås</i>	<i>138:-</i>
<i>Luxusbuffé för barn upp till 12 år</i>	<i>138:-</i>

Dessert

<i>Rabarbertartelett med flädercrème och jordgubbsglass, serveras med rostade mandlar och vit bakad choklad</i>	<i>118:-</i>
<i>Lakritsparfait med karamelliserad lemon curd och viol maräng</i>	<i>107:-</i>
<i>Bakad choklad med jordnötsglass, kondenserad mjölkkola och saltrostade mandlar</i>	<i>125:-</i>
<i>Äppelpaj med vaniljcrème</i>	<i>108:-</i>
<i>Citrus crème brûlée</i>	<i>110:-</i>
<i>Tryffel</i>	<i>32:-</i>
<i>Vinkällarens osttallrik (fyra sorter)</i>	<i>118:-</i>
<i>Endast ostbuffé</i>	<i>169:-</i>
<i>Ostbuffé efter à la carte</i>	<i>143:-</i>
<i>Endast dessertbuffé</i>	<i>149:-</i>
<i>Dessertbuffé efter à la carte</i>	<i>133:-</i>

— Sankt Markus —
Vinkällare
Anno Domini 2000

Abbedissans meny

*

Appetizer

*

*Svampfylld crustad med skogssvamp, kantareller och portabello
smaksatt med syltade legymer*

**

*Risotto smaksatt med höstens svampar, servas med grönskaksterrin
och balsamicoreduktion*

*Rabarbertartelett med flädercrème och jordgubbsglass, serveras med
rostade mandlar och vit bakad choklad*

Meny 429:-

Dryckespaket 375:-

Lågalkoholalternativ 145:-

(Med reservation för ändringar)

— Sankt Markus —
Vinkällare
Anno Domini 2000

Abbotens meny

*

Appetizer

*

*Tartar på gravad och kallrökt lax, serveras med friterad flan, kapris
med forellrom i fänkålseemulsion*

**

*Ekologisk närodlat Lammlägg och lammkorv, serveras med
potatisterrin och rödvinsreduktion*

Äppelpaj med vaniljcrème

Meny 468:-

Dryckespaket 375:-

Lågalkoholalternativ 149:-

(Med reservation för ändringar)

— Sankt Markus —
Vinkällare
Anno Domini 2000

Biskopens meny

*

Appetizer

*

Heta räkor i casolette med chilisalsa, serveras med nybakat bröd

**

Helstekt renfilé med potatis- & rotfruktskaka, serveras med jordärtskockspuré och syltade kantareller

Citrus crème brulee

Meny 489:-

Dryckespaket 425:-

Lågalkoholalternativ 149:-

(Med reservation för ändringar)

— Sankt Markus —
Vinkällare
Anno Domini 2000

Kardinalens meny

*

Appetizer

*

*Apelsintimjanmarinerad flankstek, serveras med rökta betor, picklad
lök, pepparrot och gräddfil*

**

*Smörstekt Piggvarsfilé med pommes duchesse smaksatt med dill och
anjovis, serveras med vitvinssås*

Vinkällarens osttallrik

*Bakad choklad med jordnötsglass, kondenserad mjölkkola och
saltrostade mandlar*

Meny 638:-

Dryckespaket 525:-

Lågalkoholalternativ 149:-

(Med reservation för ändringar)

— Sankt Markus —
Vinkällare
Anno Domini 2000

Påvens meny

*

Appetizer

*

Heta räkor i casolette med chilisalsa, serveras med nybakat bröd

**

*Pata Negra med buffelmozzarellacrème, rucolapesto, syltade tomater
och grissini*

*Lågtempererad Tomahawk med Blomkålspuré och rostade rotfrukter i
madeirasås*

Vinkällarens osttallrik

Lakritsparfait med karamelliserad lemon curd och viol marängar

Meny 748:-

Dryckespaket 595:-

Lågalkoholalternativ 149:-

(Med reservation för ändringar)