

— Sankt Markus —
Vinkällare
Anno Domini 2000

Luxusbuffé

*En mängd kalla delikatesser!
Vår inlagda sill, lax med olika smaksättningar, räktårta,
sushi, laxtårta m.m.*

*Vinkällarens fisk- & skaldjurssoppa smaksatt med saffran!
Olika sorters kallskuret, italienska och spanska charkuterier,
rökt ankbröst,
vår egen ugnsbakade cajunkryddade rostbiff,
tomat- & mozzarellasallad,
salamirulle, sweetchilikyckling, m.m.*

*Varmrätter i form av fläskfilé shiitake, Walewska, ostpaj, lammracks,
grillad oxfilé, vitlöksdoftande potatisgratäng m.m.*

*Den fina ostskänken med ett antal sorters läckra ostar med tillhörande
goda marmelader!*

*Som avrundning erbjuder vi ett varierat urval av desserter, såsom
Chokladkaka, Toscakaka, Daimtårta, Cheesecake,
Passionsmoussetårta, färsk frukt m.m.*

Ät och njut lääänge!

<i>Mån - tis</i>	<i>kl 17.00-23.00</i>	<i>298:-</i>
<i>Ons - tors</i>	<i>kl 17.00-23.00</i>	<i>339:-</i>
<i>Fre - lör mellan</i>	<i>kl 16.00-18.30*</i>	<i>298:-</i>
	<i>efter kl 18.30</i>	<i>398:-</i>

*Dryckespaket, väl anpassat och utvalt till buffén 345:-
Lågalkoholalternativ 149:-*

(Med reservation för ändringar)

**Specialerbjudande, kan ej kombineras med andra erbjudanden och rabatter. Gästen måste lämna bordet senast
kl 18.30*

— 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 fänkålemulsion</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>298:-</i>
<i>Kalvfilé med örtduchesse och parmalingad sparris, Karl Johan svamp och ärtpuré</i>		<i>288:-</i>
<i>Lågtempererad Tomahawk (ca 900gram) med blomkålspuré och rostade rotfrukter i madeirasås (pris avser 2 personer)</i>		<i>650:-</i>
<i>Risotto smaksatt med höstens svampar, servas med grönskaksterrin och balsamicoreduktion</i>		<i>195:-</i>

— 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 maränger</i>	<i>107:-</i>
<i>Bakad choklad med jordnötsglass, kondenserad mjölkcola och saltrostade mandlar</i>	<i>125:-</i>
<i>Äppelpaj med vaniljcrème</i>	<i>108:-</i>
<i>Citrus crème brulee</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>

(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*

**

*Kalvfilé med örtduchesse och parmalindad sparris, Karl Johan svamp
och ärtpuré*

Äppelpaj med vaniljcrème

Meny 468:-

Dryckespaket 375:-

Lågalkoholalternativ 149:-

(Med reservation för ändringar)

— Sankt Markus —
Vinkällare
Åmo 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
Åmo 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)

— 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 grönsaksterrin
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)