

Starters

Förrätter

Toast Skagen 170:-
med citron och rom

Toast Skagen with lemon and roe

Tomatsoppa 140:-
med burrata, krutonger och basilikaolja

Tomato soup with burrata, croutons
and basiloil

Råbiff 160:-
med friterad jordärtskockoa, kapris,
äggula, äpple & pepparrotscreme

Raw beef with artichoke chips, capers,
egg yolk, apple and horseradish cream

Chevre Chaud 140:-
med valnötter, honung och bakad
gulbeta

Chevre cheese with walnuts, honey and
baked beetroot



Main Course

Varmrätter

Steak frites 330:-

med café de Paris smör, tomatsallad och rödvinssky

Steak fries with café de Paris butter, tomato salad and red wine sauce

Ugnsbakad röding 315:-

med champagnesås, bakad spetskål, rom och inlagda betor

Oven-baked char with champagne sauce, baked spitz, rum & pickled beets

Stekt majskyckling 275:-

med tryffelstuvad kål, rostad potatis samt rödvinssky

Fried corn chicken with truffle stewed cabbage, roasted potatoes & red wine sauce

Pasta 260:-

i rostad vitlökssås med strimlad biff och rödvinssky

Pasta in roasted garlic sauce with shredded beef and red wine sauce

Hamburgare 225:-

chiliaioli, Gruyereost, bacon, picklad jalapeno (Vegansk & halloumi alternativ)

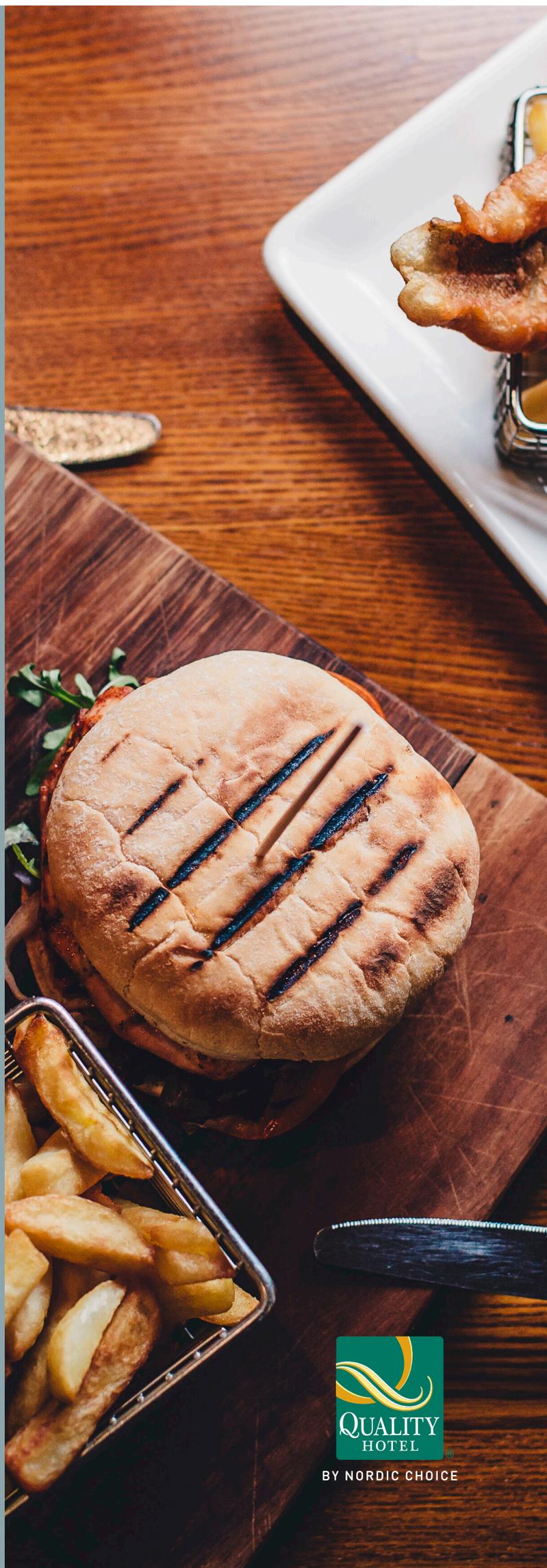
chili aioli, Gruyere cheese, bacon, pickled jalapeno (Available both Vegan or halloumi)

Ceasarsallad 215:-

med kyckling/räkor/tofu, bacon och krutonger

with chicken/shrimps/tofu, bacon and crutons

QUALITY HOTEL - PARK



BY NORDIC CHOICE

Dessert

Efterrätter

Crème Brulée 115:-
serveras med bär

Crème Brulée served with berries

Lakritspannacotta 115:-
med rårörda hallon och hallon och
lakritscrisp

Licorice pannacotta with raw
raspberries, licorice & raspberries crisp

Vaniljglass 75:-
serveras med bär

Vanilla ice cream served with berries

Variation på choklad 125:-
serveras med hallonsorbet

Variation on chocolate served with
raspberry sorbet

QUALITY HOTEL - PARK



BY NORDIC CHOICE