



HORSE D'OEUVRE

SNITTAR

PÅ VARIERANDE BRÖD
HORS D'OEUVRE ON VARYING BREAD
66^{KR} / 1

PROSCIUTTO MED MANCHEGOCREMÉ
PROSCIUTTO WITH MANCHEGO CREAM

VARMRÖKT LAX MED FÄNKÅL
HOT SMOKED SALMON WITH FENNEL

VÄSTERBOTTENOST OCH PEPPARROT
VÄSTERBOTTEN CHEESE WITH HORSERADISH

ROSTBIFF MED DANSK REMOULAD
ROAST BEEF WITH DANISH REMOULADE

SKAGENRÖRA
SHRIMP SKAGEN IN MAYONNAISE

FETAOST OCH OREGANO
FETA CHEESE AND OREGANO

CANAPÉER

PÅ VARIERANDE BRÖD
CANAPÉES ON VARYING BREAD
80^{KR} / 1

KRUSTAD MED CITRONKRÄM OCH LÖJROM
CROUSTADE WITH LEMON CREAM AND ROE

PÂTE À CHOUX MED VÄSTERBOTTENSOST
PÂTE À CHOUX WITH VÄSTERBOTTEN CHEESE

GRAVAD LAX OCH PEPPARROTCREMÉ
CURED SALMON AND HORSERADISH CREAM

ANKLEVERMOUSSE MED PISTAGE & FIKON
FOIE GRAS MOUSSE WITH PISTACHIO & FIGS

KALLRÖKT LAX MED FORELLROM
SMOKED SALMON WITH TROUT ROE

OST & CHARK

CHARKBRICKA
BLANDADE CHARKUTERIER MED TILLBEHÖR
3 MIXED CHARCUTERIE WITH ACCESSORIES
385^{KR} / FAT

OSTBRICKA
BLANDADE OSTAR MED TILLBEHÖR
MIXED CHEESES WITH ACCESSORIES
410^{KR} / FAT

SNACKS

MARCONAMANDLAR 85^{KR} / SKÅL
SPANISH ALMONDS

BLANDADE NÖTTER 55^{KR} / SKÅL
ASSORTMENT OF NUTS

OLIVER 75^{KR} / SKÅL
OLIVES

CHIPS 55^{KR} / SKÅL
CRISPS



Alla ovanstående priser är inklusive moms.
Minimum antal vid beställning är 20 personer.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar under 2023
gällande priser och innehåll.



All the above prices are inclusive of VAT.
Minimum number of orders are 20 persons.
We reserve the right to make changes in 2023 in terms
of price and content.

GRODAN

FESTMENY

MENY 1

960 KR / 857 KR

VINPAKET 1 - 540 / 432 KR

VIT SPARRIS

Inkokt vit sparris hollandaisesås,
körvel och rödbetschips

Gentleman Riesling, Rheingau, Tyskland

BAKAD FJÄLLRÖDING

Grön sparris, ramslök, musselveloute och
örtgnocchi

Chablis Premier Cru Les Fourneaux, Bourgogne, Frankrike

CHOKLADBAVAROISE

Filmjölksorbe, valnötter och kaffekaramell
Kracher Zweigelt Beerenauslese

MENY 3

985 KR / 879 KR

VINPAKET 3 - 549 / 439 KR

LÖJROM

Råraka, salladslök, smetana, gräslök, citron

Pommery Apanage Blanc de Blancs, Champagne Frankrike

OXFILÉ TOURNEDOS

Pommes Anna, vårlök, syrliga tomater och kalvsky
smaksatt med dragon

Lazzeretti Rosso di Montalcino DOCG, Toscana, Frankrike

CRÈME BRÛLÉE

Tahitivanilj

Tokaj-Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos

MENY 5

995 KR / 888 KR

VINPAKET 5 - 664 / 531 KR

LÄTTGRAVAD LAX

Gurka, rabarber, gröna ärtor och grön chili

Martin Codax Albariño, Rias Baixas, Spanien

KALVRYGG

Kryddstekt kalvrygg med vårprimörer, färskpotatis, vinägersky
samt kryddsmör smaksatt med färsk vitlök och ängsyra

Domaine le Clos des Cazaux Vacqueyras, Saint Roch Rhône, Frankrike

PAVLOVA

Passionsfruktskräm, hallon, lättvispad grädd

Klein Constantia Vin de Constance

MENY 2

975 KR / 871 KR

VINPAKET 2 - 540 / 432 KR

OXTARTAR

Tartar på svenskt ytterlår med tomat, ramslök, rågröd och
pecorino

Bodegas Mas Alta Els Pics, Priorat, Spanien

TORSKRYGG

Rimmad torsk med fläderinkokt vit sparris, salladslök, örtsallad
samt smörsås smaksatt med krusbär

Sancerre Cuvee Milisea, Loire, Frankrike

VANILJPANNACOTTA

Inkokt rabarber, jordgubbar och kardemummacrumble

Rabl Grüner Veltliner Eiswein, Kamptal, Österrike

MENY 4

878 KR / 784 KR

VINPAKET 4 - 700 / 560 KR

TOMATTARTAR

Dragon, silverlök, kapris och krispig potatis

Alario Claudio Dolcetto Dolcetto D'Alba Diano DOCG, Piemonte, Italien

BEET WELLINGTON

Svampduxell, primörer, krasse och
svampbuljong smaksatt med sommartryffel

Lemberg Pinot Noir, Western Cape, Sydafrika

RABARBERKOMPOTT

Färskostkräm och jordgubbssorbet

Ojai Sweet Riesling, Karifornien, USA



Denna meny gäller mellan 2023-05-01 - 2023-08-31.

Kaffe/Te ingår i våra menypriser.

Vi reserverar oss för ändringar i meny och priser under 2023.
Priserna ovan är både inklusive och exklusive moms och per person.
Önskar ni skapa en meny utifrån ovanstående menyer eller
vinförslag så hjälper vi er mer än gärna.



GRODAN

MIDDAGSBORD 2023

FRANSK BUFFÉ

689 KR

ROSTBIFF MED DIJONNAISE
ROAST BEEF WITH DIJONNAISE

TORSK I BOUILLABAISSESÅS
COD IN BOUILLABAISSE SAUCE

ROSMARIN POTATIS
ROSEMARY POTATOES

SÄSONGS PRIMÖRER
PRIMERS OF THE SEASON

BLOMKÅL OCH PURJOLÖKTARTELETT
CAULIFLOWER AND LEEK TARTLET

SALLAD PÅ INLAGD KRONÄRTSKOCKA
SALAD ON PICKLED ARTICHOKE

GRÖNSALLAD MED FRANSK DRESSING
GREEN SALAD WITH FRENCH DRESSING

SURDEGSBRÖD OCH VISPAT SMÖR
SOURDOUGH BREAD AND WHIPPED BUTTER

CRÈME BRÛLÉE
CRÈME BRÛLÉE

FRANSK CHOKLADBROWNIE
FRENCH CHOCOLATE BROWNIE

PÂTE À CHOUX
PÂTE À CHOUX

SVENSK BUFFÉ

689 KR

ÖRTBAKAD KALVFILE
HERB-BAKED VEAL FILLET

SOTAD OCH GRAVAD LAX
SEARED AND CURED SALMON

MATJESSILL MED BRYNTSMÖR OCH ÄGG
MATJESS HERRING WITH BROWN BUTTER AND EGG

POTATISSALLAD
POTATO SALAD

BETOR OCH GETOST
BEET AND GOAT CHEESE

SÄSONGENS SALLAD
SALAD OF THE SEASON

PAJ MED VÄSTERBOTTENSOST OCH SÄSONGENS SVAMP
PIE WITH VÄSTERBOTTEN CHEESE AND SEASONAL MUSHROOMS

SURDEGSBRÖD OCH VISPAT SMÖR
SOURDOUGH BREAD AND WHIPPED BUTTER

ÄPPELKAKA MED VANILJKRÄM
APPLE CAKE WITH VANILLA CREAM

BLÅBÄRSPANNACOTTA MED KONDENSERAD MJÖLK
BLUEBERRY PANNA COTTA WITH CONDENSED MILK

CHOKLADKAKA MED PUNSCHGRÄDDE
CHOCOLATE CAKE WITH WHIPPED CREAM

VEGETARISK BUFFÉ

653 KR

BAKAD ROTSELLERI MED BRYNT SMÖR
BAKED CELERIAC WITH BROWNED BUTTER

ROSTAD SPETSKÅL MED GREMOLATA
ROASTED POINTED CABBAGE WITH GREMOLATA

GNOCCHI MED PARMESANOST
GNOCCHI WITH PARMESAN CHEESE

GRILLAD MAJS MED CHILIMAJONNÄS OCH MANCHEGO
GRILLED CORN WITH CHILI MAYONNAISE AND MANCHEGO

OLIVFOCCACIA
OLIVE FOCCACIA

MELON OCH FETAOSTSALLAD
MELON AND FETA CHEESE SALAD

SÄSONGENS SALLAD
SALAD OF THE SEASON

CHEESECAKE
CHEESECAKE

CHOKLADMOUSSE
CHOCOLATE MOUSSE

MANDELKAKA
ALMOND CAKE



Priserna ovan är inklusive moms & per person. Menyerna är för grupper om minimum 20 personer eller fler.
Vi reserverar oss för ändringar i meny och priser under 2023.

Prices above are inclusive of VAT & per person. These menus are served for partys of minimum 20 persons.
We reserve the right to change the menu and prices in 2023.