

*Nytta
& nöje
sedan
1705!*

À LA CARTE



BRUNNSRESTAURANGEN

FÖRRÄTTER / STARTERS



Brunnens klassiska skagencanapé på kavring

Our classic skagen canapé

109:-

Kallrökt lax med jordärtskocka, dill och emulsion på grönpeppar och grillad citron

Cold-smoked salmon with artichoke, dill and emulsion on green pepper and grilled lemon

125:-

Oxcarpaccio med friterad kapis, hyvlad parmesan, grovmalen svartpeppar och tryffelcrème

Ox carpaccio with deep-fried capers, parmesan, black pepper and truffle cream

129:-

VARMRÄTTER / MAIN COURSE



Halstrad torskrygg med smörad fiskbuljong, äpple, lök, forellrom och kål

Grilled cod with buttered fish broth, apple, onion, roe and cabbage

289:-

Hjortytterfilé med betor, spenat, brynt lökcrème och portvinssky

Deer fillet with beet, spinach, browned onion cream and port wine

289:-

Bräserad griskind med sidfläsk, svamp, morot och potatispuré

Braised pig with pork, mushrooms, carrot and potato purée

249:-

Svensk hängmörad oxfilé med potatisfondant, bakad jordärtskocka,

inlagd pumpa, skysås och hasselnötssmör

Swedish beef fillet with potato fondant, baked artichoke, pickled pumpkin, gravy sauce and hazelnut butter

315:-

Mandelpanerad rotselleri med betor, spenat, kål, röda linser och potatispuré

Almond paned celery with beet, spinach, cabbage, red lentils and potato puree

195:-

DESSERTER / SOMETHING SWEET



Crème brulée med färska bär

Crème brulée with fresh berries

119:-

Hjortron med vaniljkräm och rågsmulor

Cloudberry with vanilla cream and rye crumbs

119:-

3 praliner från Ninas konditori och en kopp kaffe

3 chocolates from Nina's confectionery and a cup of coffee

79:-