

Sankt Markus Vinkällare

Anno Domini 2000

À la carte

Förrätter

<i>Vinkällarens fisk- & skaldjurs-soppa</i>	<i>Petit</i>	<i>98:-</i>
	<i>Grande</i>	<i>142:-</i>
<i>Blinier med löjrom, rökt lax, creme fraiche, rödlök, citron och dill</i>		<i>155:-</i>
<i>Heta räkor i casolette med chilisalsa, serveras med nybakat bröd</i>		<i>138:-</i>
<i>Pata Negra med Buffelmozzarella serveras med pesto och grissini</i>		<i>159:-</i>
<i>Gravad sparris med gräslökssmör</i>		<i>129:-</i>
<i>Laxtartar, nobiskrämsmaksatt med krasse</i>		<i>145:-</i>

Varmrätter

<i>Helstekt kalvfilé med örtduchesse, Karl Johanssvampsås, ärtpuré och Parmalindad sparris</i>		<i>295:-</i>
<i>Smörstekt Piggvarsfilé dill- & gräslöksduchess med smörslungad sparris och polkabetor serveras med hummerhollandaise</i>		<i>320:-</i>
<i>Helstekt renfilé med potatis- & svartrotskaka, hjortronchutney, pepparotscreme, rödvinssås smaksatt med Valhrôna</i>		<i>278:-</i>
<i>Stekta lammracks, rostat vitlökssmör, ratatouille och örtröstad potatis</i>		<i>265:-</i>
<i>Vinkällarens vegetariska lasagne</i>		<i>185:-</i>

Med reservation för ändringar

— Sankt Markus —
Vinkällare
Anno Domini 2000

À la carte

Barnmeny

Kalvfilé med örtduchesse, Karl Johanssvampsås

Glass med jordgubbsskum och chokladsås 138:-

Buffé för barn upp till 12 år 138:-

Dessert

Chokladbakelse med apelsinsorbet 105:-

Citronsufflé med jordgubbsskum 115:-

Brillat Savarin, hemgjord vaniljglass och fikon marmelad 119:-

Citruccrèmebrülée 110:-

Vinkällarens osttallrik (fyra sorter) 118:-

Endast ostbuffé 169:-

Ostbuffé efter à la carte 138:-

Endast dessertbuffé 149:-

Dessertbuffé efter à la carte 128:-

Med reservation för ändringar

— Sankt Markus —
Vinkällare
Anno Domini 2000

Abbedissans meny

*

Appetizer

*

Gravad sparris med gräslökssmör

**

Vegetarisk lasagne serveras med grillade grönsaker och fetaostkräm

Citruscrèmebrülée

Meny 399:-

Dryckespaket 365:-

Lågalkoholalternativ 140:-

Med reservation för ändringar

— Sankt Markus —
Vinkällare
Anno Domini 2000

Abbottens meny

*

Appetizer

*

Laxtartar, nobiskräm smaksatt med krasse

**

*Stekta lammracks, rostat vitlökslökssmör, ratatouille och örtrostade
potatisar*

Citruscrèmebrülée

Meny 458:-

Dryckespaket 365:-

Lågalkoholalternativ 140:-

Med reservation för ändringar

— Sankt Markus —
Vinkällare
Anno Domini 2000

Biskopens meny

*

Appetizer

*

Heta räkor i casolette med chilisalsa och nybakat bröd

**

*Helstekt renfilé med potatis- & svartrotskaka, hjortronchutney,
pepparrotscreme, rödvinssås smaksatt med Valhrôna*

Brillat Savarin med hemgjord vaniljglass och fikonmarmelad

Meny 481:-

Dryckespaket 415:-

Lågalkoholalternativ 140:-

Med reservation för ändringar

— Sankt Markus —
Vinkällare
Anno Domini 2000

Kardinalens meny

*

Appetizer

*

Pata Negra med Buffelmozzarella serveras med pesto och grissini

**

Smörstekt Piggvarsfilé, dill- & gräslöksduchess med smörslungad

sparris och polkabetor serveras med

hummerhollandaise

Vinkällarens osttallrik

Chokladbakelse med apelsinsorbet

Meny 631:-

Dryckespaket 515:-

Lågalkoholalternativ 140:-

Med reservation för ändringar

— Sankt Markus —
Vinkällare
Anno Domini 2000

Påvens meny

*

Appetizer

*

Blinier med löjrom, rökt lax, creme fraiche, rödlök, citron och dill

**

Pata Negra med buffelmozzarella serveras med pesto och grissini

Helstekt kalvfilé med örtduchesse, Karl Johanssvampsås, ärtpuré och

Parmalindad sparris

Vinkällarens osttallrik

Citronsufflé med jordgubbsskum

Meny 737:-

Dryckespaket 595:-

Lågalkoholalternativ 140:-

Med reservation för ändringar