

Förrätter

Råraka med Löjrom, Rödlök och Smetana	199:-
Tre assietter, kökets val av förrätter	156:-
Toast Skagen med Löjrom	161:-
Tennstopets Gubbröra på Kavring	142:-
S.O.S. (Smör, Ost och Sill)	142:-
Sill- och Strömmingsbricka med Västerbottenost (min. 2 p.)	196:- /p.
Toast Pelle Janzon med Löjrom	199:-
Vit Sparris med Varmrökt Lax och Hollandaisesås	149:-

Huvudrätter

Senapspanerad Strömmingsflundra med Brynt Smör och Potatispuré	161:-
Räksallad med Vit Sparris och Rhode Island Dressing	195:-
Hemrimmad Lax med Dillstuvad Potatis	234:-
Krämig Fiskgryta med Lax, Räkor och Musslor samt Krutonger	229:-
Halstrad Röding med Jordärtskocka, Libbsticka och Körvelvinägrett	282:-
Tennstopets Råbiff med Traditionella Tillbehör och Pommes Frites	233:-
Stekt Rimsaltat Fläsk med Löksås	169:-
Tennstopets Köttbullar med Gräddsås, Pressgurka och Lingon	189:-
Biff Rydberg med Äggula och Senapskräm	323:-
Tennstopets Konjaksflamberade Pepparstek med Pepparsås	333:-
Stekt Kalvlever Anglaise med Bacon och Kapris	249:-
Entrecôte med Grön Sparris, Café de Parissmör och Pommes Frites	293:-
Pytt i Panna med Stekt Ägg och Rödbetor	162:-

Efterrätter

Chokladkaka med Rårörda Hallon och Lättvispad Grädde	128:-
Crème Brûlée	115:-
Jordgubbar med Lättvispad Grädde och Vaniljglass	124:-
Marängswiss	129:-
Tennstopets utvalda Ostar (Samt Fukt-och Nötbröd)	142:-
Kakfat (tre stycken hembakade kakor)	37:-
Tryffel (per styck)	29:-

Dagens lunch 129:-

Mån - fre 11:30 - 14:30, 07-11 augusti. Vecka 32.

Måndag:

Köttfärslimpa med Gräddsås, Rårörda Lingon och Pressgurka

Tisdag:

Örtbakad Kalvstek med Ijummen Potatissallad och Persiljecreme

alt.

Strömmingsflundra med Brynt Smör och Dillpotatis

Onsdag:

Ribbestek med Syrad Kål, äpple och Senapsky

alt.

Bakad Kolja med Ijummen Gubbröra

Torsdag:

Bräserad Kalvbringa med Rotselleripuré, Syrad Lök och Timjancreme

alt.

Ångad Sejfilé med Kapris, Brynt Smör och Rödbetor

Fredag:

Nötstek med Pommes Frites, Café de Parissmör och Tomatsallad

Tennistopiet