

TENNSTOPET

Förrätter

| | |
|--|------------|
| Råraka med Löjrom, Rödlök och Smetana | 203:- |
| Tre assietter, kökets val av förrätter | 156:- |
| Toast Skagen med Löjrom | 175:- |
| Tennstopets Gubbröra på Kavring | 142:- |
| S.O.S. (Smör, Ost och Sill) | 142:- |
| Sill- och Strömmingsbricka med Västerbottenost (min. 2 p.) | 196:- /p.p |
| Toast Pelle Janzon med Löjrom | 199:- |
| Lantpaté på Rågbröd med Inlagd Polkabeta, | |
| Saltrostade Pistaschnötter och Portvinsgelé | 148:- |
| Svartsoppa med Krås | 145:- |
| Crème Ninon | 145:- |

Huvudrätter

| | |
|---|-------|
| Hemrimmad Lax med Dillstuvad Potatis | 255:- |
| Senapsmarinerad Strömmingsflundra med Brynt Smör och Potatispuré | 168:- |
| Krämig Fiskgryta med Torsk, Lax, Räkor och Musslor samt Krutonger | 242:- |
| Halstrad Gösfilé med Savoykål, Rökt Sidfläsk, | |
| Rostade Hasselnötter och Brynt Smör | 306:- |
| Karl-Johansvamp Kroketter med Krispig Grönkål, | |
| Bakad Schalottenlök och Tryffelmajonnäs | 185:- |
| Tennstopets Råbiff med Traditionella Tillbehör och Pommes Frites | 235:- |
| Stekt Rimsaltat Fläsk med Löksås | 185:- |
| Tennstopets Köttbullar med Gräddsås, Pressgurka och Lingon | 205:- |
| Biff Rydberg med Äggula och Senapskräm | 345:- |
| Tennstopets Konjaksflamberade Pepparstek med Pepparsås | 355:- |
| Stekt Kalvlever Anglaise med Bacon och Kapris | 255:- |
| Rådjursstek med Karl-Johansvamp Creme, Krispig Grönkål, | |
| Rostad Jordärtskocka och Svarta Vinbär | 328:- |
| Cœur de Filet Provençale | 355:- |
| Gås med Pommes Rissole, Cognacsgräddsås, Brysselkål och Rödkål | 340:- |

20181112

Vid frågor angående allergier vänligen kontakta vår personal på plats

Wifi password: tennstopetguest

TENNSTOPET

Efterrätter:

| | |
|---|-------|
| Crème Brûlée | 98:- |
| Ostkaka med Hjortronmylta & Lättvispad Grädde | 122:- |
| Skånsk Äppelkaka med Vaniljsås | 135:- |
| Coupe Tennstopet | 99:- |
| Tennstopets utvalda Ostar(Samt Frukt-och Nötbröd) | 142:- |
| Kakfat (tre stycken hembakade kakor) | 47:- |
| Tryffel (per styck) | 35:- |

Dagens lunch 140:-

Mån - fre 11:30 - 14:30, 12 november - 16 november

Måndag:

Köttfärslimpa med Gräddsås, Morötter och Kokt Potatis

Tisdag:

Fläsklägg med Rotmos och Senapscreme
alt.

Sejqueneller med Vitvinsås, Haricots Verts och Pressad Potatis

Onsdag:

Kålpudding med Sirapssky, Lingon och Kokt Potatis
alt.

Smörstekt Abborre med Stuvad Svamp, Picklad Lök och Dillpotatis

Torsdag:

Öresundslåda
alt.

Ärtsoppa med Fläsk samt Pannkakor med Sylt & Grädde

Fredag:

Ångbåtsbiff med Pommes Rissole och Saltgurka

Veckans Sallad:

Sotad Hjärtasallad med Rökt Sidfläsk, Kikärtor, Grönkålschips och Äppelvinägrett

Ladda ner appen Maitres app-store för att betala och boka bord direkt med vår hovmästare.

Använder du Maitres när du besöker oss ger vi dig 10% på notan lunchtid. (Mån-Fre)

Tennistopiet