

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:-
Delitalrik(Inlagd Sill, Senapsill, Kallrökt lax med Hovmästarsås, Rökt Renstek med Pepparrotsgrädde och Västerbottenpaj	170:-

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 Pommies 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:-
Äppelbakad Fläksida med Rödkål, Picklade Senapsfrön, Friterad Svartkål och Confiterad Rosmarinpotatis	250:-

20181210

Vid frågor angående allergier vänligen kontakta vår personal på plats

Wifi password: tennstopetguest

TENNSTOPET

Efterrätter:

Crème Brûlée	98:-
Ostkaka med Hjortronmylta & Lättvispad Grädde	122:-
Mandel- och Chokladtarte med Hjortronsorbet och Spunnet Socker	121:-
Lingonpäron med Kanelglass och Kardemummacreme	119:-
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, 10 december - 14 december

Måndag:

Viltmästarskav med Svamp, Lök och Lingon

Tisdag:

Ångad Skrubbskädda med Selleripuré och Musselsås
alt.

Kokt Oxbringa med Rotfrukter och Pepparrot

Onsdag:

Lättrimmad Torsk med Ägg- och Persiljesås
alt.

Lapskojs med Inlagda Rödbetor och Rostad Lök

Torsdag:

Strömmingslåda á la Mannerström med Citronduchesse
alt.

Ärtsoppa med Fläsk samt Pannkakor med Sylt & Grädde

Fredag:

Tomatbräserat Lammlägg med Gremolata och Krämig Polenta

Veckans Sallad:

Sallad med Kallrökt Lax, Västerbottenost, Gröna Bönor och Pepparrotsdressing

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