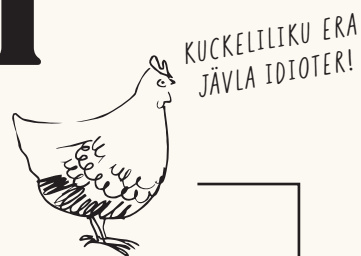


MENY



Förrätter

Vit sparris 210

Hollandaiseskum, marinerad stenbitsrom, surdegskrutonger och ramlökskapris.

Citrusgravad torskrygg 145

Ostronemulsion, kålrabbi, Granny Smith, fänkål, frisésallad och potatischips.

Halv tartar på kalvinnanlår 135

Dijon, Worcestershiresås, kapris, cornichon, ägg och pepparrot.



Tullholmens Rotisserie ~ Vår signatur ~

Bjärekryckling från rotisseriet 520 (två personer)

Rostad färskpotatis/sommarprimörer och krycklingvelouté.

För barn

Kryckling från rotisseriet 115

Pommes frites och aioli.

Steakhouse

Köttet serveras med pommes frites, tomatsallad och valfri sås.

Kryddsmör kan väljas till.

Ryggbiff

Argentina – Black Angus, 150 dagar grainfed 415

Frankrike – Hollstein/Limousine, 80 dagar grainfed 415

Entrecôte

Argentina – Black Angus, 150 dagar grainfed 515

Finland – Holstein, grassfed 415

Fläskkotlett (på ben), Sverige, 300g 249

Såser

Béarnaisesås Café de Paris 35

Rödvinssås Bordelaise 29

Pepparsås Tryffelsmör 45

Kryddsmör

À la Carte

Hel tartar på kalvinnanlår 245

Dijon, Worcestershiresås, kapris, cornichon, ägg och pepparrot.
Serveras med pommes frites.

Oxfile au Poivre 425

Haricots verts, bakad tomat och grönpepparsås.
Serveras med pommes frites.

Halstrad Röding 325

Färskpotatis, barigoule och fänkålscrudité.

Bakad Chevré 195

Betor, färskpotatis och örkräm.

Dessert

Citrontarte 115

Citroncremé, italiensk maräng och pistageglass.

Crème Brûlée 95

Klassisk fransk dessert med karamelliserat socker.

Franska gårdsostar 125

Fikonmarmelad och kex.

Allergi/Specialkost? Prata med oss så hjälper vi er!
Fråga oss om ni är nyfikna på råvarornas ursprung!