



RESTAURANG · PRINSEN ·

Sällskapsmenyer

Vi tar emot sällskap från 10 till 50 personer. Sällskapsmenyerna är rabatterade där priserna gäller när minst 10 personer samlas kring en meny. Givetvis ordnar vi vegetariska alternativ.

Förbeställ något av våra dryckespaket och låt våra experter matcha drycken till varje rätt. Vi serverar ett glas till förätten, två glas till varmrätten samt ert val mellan fördrink eller dessertvin.

Kontakta hovmästaren för bokning.
Kan ej kombineras med andra erbjudanden.

08-611 13 31 / matsalen@restaurangprinsen.se

Group menus

We welcome parties of 10 to 50 guests. These group menus are discounted, and require a minimum of 10 guests gathering around a single menu. Of course we make exceptions for special dietary requirements.

Preorder our wine selection and let our sommeliers match a wine to each course. We serve one glass to the starter, two glasses with the main and your choice of aperitif or dessert wine.

*For reservations, please contact the head waiter.
Cannot be combined with other offers.*

+46-8-611 13 31 / matsalen@restaurangprinsen.se

Klassikern

The Classic Menu



FÖRRÄTT / STARTER

TOAST SKAGEN

Räkor, majonnäs, dill, citron, löjrom, smörstekt toast

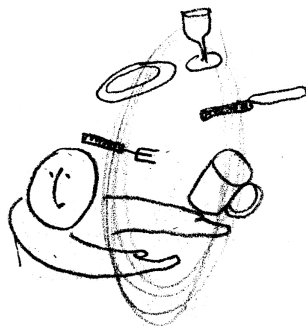
Shrimp, mayonnaise, vendace roe, fried toast

VARMRÄTT / MAIN

BIFF Á LA RYDBERG

Tärnad oxfilé, sauterad gul lök, stekt potatis, senapsmousse, rå äggula

Fillet of beef, sauteed onions, fried potatoes, mustard mousse, raw egg yolk



EFTERRÄTT / DESSERT

CRÉME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée

Classic crème brûlée

TRERÄTTERS MENY / THREE COURSE MENU	565
KLASSISKT VINPAKET / CLASSIC WINE SELECTION	395
SOMMELIERENS VAL / SOMMELIER'S SELECTION	595

Författarens

The Writer's Menu



FÖRRÄTT / STARTER

SÄSONGENS SOPPA

Soup of the season

VARMRÄTT / MAIN

GRILLAD ENTRECÔTE

grillad entrecôte, rökt oxmärg, bearnaise,
tomatsallad, pommes frites

*grilled rib-eye, smoked ox marrow, bearnaise,
tomato salad, french fries*

EFTERRÄTT / DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée

Classic crème brûlée



TRE RÄTTERS MENY / THREE COURSE MENU	625
KLASSISKT VINPÅKET / CLASSIC WINE SELECTION	445
SOMMELIERENS VAL / SOMMELIER'S SELECTION	625

Poetens

The Poet's Menu



FÖRRÄTT / STARTER

ANKLEVER TERRIN

Sauterneskokta sultanrussin, endive, frissé, hasselnötter, brioche

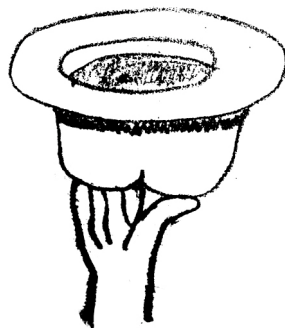
Foie gras, golden raisins in sauternes wine, endive, frissé, hazelnuts, brioche

VARMRÄTT / MAIN

HALSTRAD TORSKRYGG

Handpillade räkor, hackat ägg, pepparrot, kokt potatis, brynt smör

Filet of cod, shrimp, egg, horseradish, potatoes, beurre noisette



EFTERRÄTT / DESSERT

CRÉME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée

Classic crème brûlée

TRERÄTTERS MENY / THREE COURSE MENU	625
KLASSISKT VINPAKET / CLASSIC WINE SELECTION	445
SOMMELIERENS VAL / SOMMELIER'S SELECTION	625