



OPERAKÄLLAREN

## Menu Caneton

Consommé de canard, crème de topinambour, cépes poelées et cuisse de canard croustillant.

*Knaperstekt anklår med jordärtskockskrä, stekta trattkantareller samt buljong på anka*

FRIED LEG OF DUCK WITH JERUSALEM ARTICHOKE, CHANTERELLE MUSHROOMS AND DUCK BROTH

Raviole au foie gras, beurre blanc a la truffe noir et parmesan stocké

*Ravioli fyllda med anklever, 36 månaders lagrad parmesan samt tryffelsmörsås*

RAVIOLI FILLED WITH FOIS GRAS, 36 MONTH AGED PARMESAN AND TRUFFLE BUTTER SAUCE

Magret det canard rôti, carotte glacée au miel, abricot confit et jus de canard au porto

*Stekt ankbröst med honungsglaserad morot, inkokt aprikos samt anksås smaksatt med portvin*

PAN-FRIED DUCKBREAST WITH HONEY GLACED CARROT, APRICOT AND DUCK SAUCE FLAVORED WITH PORT WINE

Fromages frais affinés

*Ert val av ostar från ostvagnen*

SELECTION OF CHEESE FROM THE TROLLEY

Prunes du pays flambées au rhom, bavaroise a la crème et sorbet de prunes

*Romflamberade plommon med gräddbavaroise, terrine på plommon, vit chokladkräm samt plommonsorbet*

RHUM FLAMBÉED PLUM WITH CREAM BAVAROISE, PLUM TERRINE, WHITE CHOCOLATE CREAM AND PLUM SORBET

Le Menu 1.300,-

Les Vins 1.200,-

Les Grand Vins 2.500,-

Préparé pour l'ensemble de la table

*Menyn serveras endast till samtliga gäster vid bordet*

THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE



Sveriges Nationalkrog

## Bon Appétit

Stefano Catenacci, Hovtraktör