

HILLENBERG

by NIKLAS EKSTEDT

[SNACKS]

MARCONAMANDLAR /
MARCONA ALMONDS 75

*

FÄRSKA GRÖNA OLIVER /
FRESH GREEN OLIVES 85

*

PIMIENTOS DE PADRÒN 95
citron, havssalt / lemon, sea salt

*

CHIPS MED DIPP /
CRISPS WITH DIP 125
stenbitsrom, gräddfil, gravad citron, gräslök /
lumpfish roe, sour cream, cured lemon, chives

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE
ALLERGENER - FRÅGA OSS!

IF YOU HAVE ANY QUESTIONS
ABOUT ALLERGENS - ASK US!

[MENU 1 - 685]

RÅBIFF PÅ INNANLÅR FRÅN SVENSKA KOR
med grillsmak från eldad björk, citronpicklad silverlök,
dijonnaise, stekta rågsmulor, peppriga örter

BEEF TARTARE

with grilled flavour from birch wood, lemon pickled silver
onion, dijonaise, fried rye bread crumbs, peppery herbs
2020 CENTRAL COAST PINOT NOIR 730 / btl
Edna Valley Vineyards, California, USA

*

TRYFFELPASTA

med färsk tagliatelle i krämig sås, parmesan
och färskriven italiensk sommartryffel

TRUFFLE PASTA

fresh tagliatelle in a creamy sauce, parmesan
and fresh summer truffle from Italy
2020 LANGHE NEBBIOLO 795 / btl
Michele Chiaro, Piedmont, Italy

*

SVARTA VINBÄR

cheesecake med karamelliserad vassle, digestivesmulor,
svartvinbärssorbet och
ett svartvinbärsskum med salmiak

BLACKCURRANT

cheesecake with caramelized whey, crumbles,
blackcurrant sorbet and a blackcurrant foam with salmiak
2021 ZWEIGELT AUSLESE 670 / btl 37,5 cl
Kracher, Burgenland, Austria

[MENU 2 - 815]

TOAST SKAGEN HILLENBERG
sikrom, gravad citroncrème, smörstekt bröd

HILLENBERG SKAGEN TOAST
whitefish roe, cured lemon, butter fried bread
2020 HAUS KLOSTERBERG RIESLING 755 / btl
Markus Molitor, Mosel, Germany

*

GRILLAD HÅNGMÖRAD
ENTRECÔTE 250g
utvalt kött från Polen serveras med café de parissmör,
grillad citron, våra parmesan pommes frites och grönsallad

GRILLED ENTRECÔTE 250 g
selected polish cut. served with café de paris butter,
grilled lemon, our parmesan french fries and green salad
2016 MÉDOC CRU BOURGEOIS 840/btl
Château Patache-d'Aux, Bordeaux, France

*

CRÈME BRULÉE
2017 SAUTERNES 680 / btl 37,5 cl
Carmes de Rieussec, Bordeaux, France

[MENU 3 - 830]

LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN 30 g
serveras med egengjord crème fraiche, rödlök, örter,
brynt smör och våra vetepåttar

VENDACE ROE FROM BOTTENVIKEN 30 g
served with our own crème fraiche, red onion, herbs,
browned butter, and wheat blini
2020 CHABLIS 820 / btl
Louis Moreau, Burgundy, France

*

BAKAD HAVSABBORRE
smörsås på ostron och champagne, rotsellericrème,
citron och sjökorall

BAKED SEABASS

oyster &- champagne butter sauce, celeriac cream,
lemon and samphire
2021 SAVIGNIN OUIILLÉ 865 / btl
Domaine Rolet, Jura, France

*

CHOKLADFONDANT
röd vinsinkokta körsbär, rostad vit choklad, kaffeglass

CHOCOLATE FONDANT

cherries in red wine, roasted white chocolate,
coffee ice cream
2021 ZWEIGELT AUSLESE 670 / btl 37,5 cl
Kracher, Burgenland, Austria