



D E N
G Y L D E N E
F R E D E N

1722

Dessa menyförelag, med dryckesrekommendationer gäller för sällskap om 8-40 personer från den 7 April till och med 24 Juni. Vi förbehåller oss rätten att ändra i menyerna med kort varsel beroende på råvarornas tillgänglighet. För att uppnå bästa möjliga service och kvalitet på er beställning här hos oss ber vi er att enas om en utav menyerna. Har ni synpunkter eller önskemål utöver dessa menyer så ska vi självklart försöka att bemöta dem i möjligaste mån. Vi ber om er beställning senast 4 helgfria dagar innan ert besök.

*These menus, with wine recommendations, last from the 7th of April until the 24th of June for parties of 8-40 persons. These menus might be subject to possible changes with short notice because of availability of seasonal products. To achieve best possible service and quality on your order we kindly ask you to choose **one** of the menus for the entire party. If you have any special requests we will do our utmost to meet them. We ask you to provide us with your order at least 4 days prior to your arrival date*

Meny ett / Menu one

Sparrisvariation med avruga

Asparagus variation with avruga

Recommended beverages:

2010 Riesling, Albert Mann, Alsace, France 545sek /bottle

Färserad majskyckling med kastanjer,

brynt hasselnötssmör & vitlökssky

Stuffed corn chicken with chestnuts,

browned hazelnut butter & garlic gravy

Recommended beverages:

Alt 1: 2009 Pinot Noir, Virgin Earth, Coastal Region, South Africa 535sek /bottle

Alt2: 2006 Savigny-les-Beaune, Côte de Beaune, Burgundy, France 825sek /bottle

Chokladpaj med citronyoghurtglass

Chocolate cake with lemon yoghurt ice cream

Recommended beverages:

2008 Muscat Beaumes de Venise, Nicolas Perrin, Rhône, France 18sek / cl

Pris / price 635 sek

Meny två / Menu two

Vårsallad med primörer & Goijke souvas
Spring salad with primeurs & "Goijke souvas"

Recommended beverages:

2010 Albia Rosé, Barone Ricasoli, Tuscany, Italy 345sek /bottle

Pocherad fjordlax med vit sparris, laxrom & citronsmörsås
Poached salmon with white asparagus, salmon roe & lemon butter sauce

Recommended beverages:

Alt 1: 2010 Chardonnay, Spirit Hawk Vineyards, California, USA 495sek /bottle

Alt 2: 2010 Chablis, William Fèvre, Chablis, France 575sek /bottle

Flädersorbet med hasselnötssavaräng & bär
Elderflower sorbet with hazelnut savarin & berries

Recommended beverages:

2010 Huxelrebe Auslese, Weingut Biegler-Müller, Rheinhessen, Germany 12sek /cl

Pris / price 585 sek

Meny tre / Menu three

Löjrom från Kalix med rökt lökmousse & citrongravad hälleflundra
Roe from "Kalix" with smoked onion mousse & lemon marinated halibut

Recommended beverages:

2010 Sauvignon IGP Val de Loire, La Cave Valencay, Loire, France 480sek /bottle

Grillad kalventrecôte med primörer & tryffelsky
Grilled veal entrecôte with primeurs & truffle gravy

Recommended beverages:

Alt 1: 2007 Coroa d'Ouro, Manuel D. POÇAS Junior, DOC Douro, Portugal 480sek /bottle

Alt 2: 2007 Barolo Zonchera, Ceretto, Piemonte, Italien 945sek /bottle

Rabarbersoppa med vaniljglass
Rhubarb soup with vanilla ice cream

Recommended beverages:

2007 Pinot Gris Vendanges Tardives, Engel Fernand et Fils, Alsace, Frankrike 18sek / cl

Pris / price 685 sek

Extra rätter till menyerna / Extra courses to the menus

Stående tilltugg 45:-/bit & sort
Canapés 45:-

Ramslökssoppa med gravad pilgrimsmussla 80:-
Wild garlic soup with marinated scallops 80:-

Ostar från Eskesta gårds fjällkor med tillbehör 145:-
Cheeses from Eskesta farms mountain cattle with accessories 145:-

Chokladtryffel & praliner till kaffet 70:- alt. 1 bit 25:-
Chocolatetruffle & pralines 70:- or 1 piece 25:-

Crème Brûlée 55:-

Den Gyldene Freden
Österlånggatan 51, Box 2269, 103 17 STOCKHOLM
Tel +46 8 24 97 60, Fax +46 8 21 38 70
www.gyldenefreden.se