



**ROLFS KÖK**

**EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG**

**HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON**

---

## SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron <i>Oysters</i>	39/st
Grillade ostron med pepparrot, grädde & citron <i>Grilled oysters with horseradish, cream &amp; lemon</i>	45/st
Gratinerade ostron med Pata Negra, tomat & sherrymajonnäs <i>Oysters gratinee with Pata Negra, tomato &amp; sherry mayonnaise</i>	50/st
Sniglar med lardo, salvia & vitlök (6 st) <i>Snails with lardo, sage &amp; garlic (6 pcs)</i>	135
Friterade Marconamandlar <i>Deep-fried Marcona almonds</i>	65
Marinerade oliver <i>Marinated olives</i>	75
Blandade charkuterier <i>Assorted cold meat</i>	165
Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g <i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	245

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Laxtoast med avokado, oliver, pocherat ägg & senap <i>Salmon toast with avocado, olives, poached egg &amp; mustard</i>	175
Grillad isbergsallad med sobrasada, frön & honung <i>Grilled iceberg lettuce with sobrasada, seeds &amp; honey</i>	165
Ravioli à la Paganini med kantareller, tomat & kalvhjärna <i>Ravioli à la Paganini with chanterelles, tomato &amp; veal brains</i>	155
Dansk munk med bacon, provolone & urfapeppar <i>Danish doughnut with bacon, provolone &amp; urfå biber chili</i>	155
Vit sparris med hollandaise & kokt prosciutto <i>White asparagus with hollandaise sauce &amp; prosciutto cotto</i>	215
30/250 gram störkaviar med tillbehör <i>30/250 grams of caviar with condiments</i>	495/3495



---

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Vit och grön sparris med cavatelli, grädde & soja <i>White and green asparagus with cavatelli pasta, cream &amp; soy</i>	285
Hummer i tre serveringar för två personer <i>Lobster in three servings for two people</i>	995
Smörbakad röding i bit med färskpotatis, purjolök & hollandaise <i>Butter baked arctic char on the bone with new potatoes, leek &amp; hollandaise sauce</i>	295
Gnocchi med vildsvinsragu, kyckinglever & pecorino <i>Gnocchi with wild boar ragu, chicken liver &amp; pecorino</i>	275
Hommage à Paul Bocuse - Tryffelsoppa med kalvbringa, kyckling & anklever <i>Hommage à Paul Bocuse - Truffle soup with brisket of veal, chicken &amp; foie gras</i>	295
Kalvschnitzel Cordon Bleu <i>Veal schnitzel Cordon Bleu</i>	345
Svensk entrecôte 300 gr från Scan i Linköping med potatisgratäng, haricots verts & Café de Paris-smör <i>Swedish entrecôte 300 g with potato gratin, french beans &amp; Café de Paris butter</i>	395

## ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med löjrom från Kalix eller Amerika med tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Kalix or America with red onion &amp; sour cream</i>	395/295
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream &amp; aioli</i>	245
Fläskkorv med Pata Negra, gräddkokta grönsaker & råstekt potatis <i>Pork sausage with Pata Negra, creamed vegetables &amp; fried potatoes</i>	265
Konfiterad fläksida från Rocklunda gård med vitkål, ölkokt lök & rostad vitlök <i>Pork confit (from the farm of Rocklunda) with cabbage, beer braised onions &amp; roasted garlic</i>	255
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle &amp; potato purée</i>	265

Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till  
*Don't forget to inform us if you have any allergies we need to know about*



---

## OST / CHEESE

Tre ostar med tillbehör <i>Three cheeses with condiments</i>	125
Brillat Savarin Pastöriserad komjolk, Normandie, Frankrike <i>Pasteurized cow's milk, Normandy, France</i>	45
Stilton Pastöriserad komjolk, blåmögel, Colston Bassett farmhouse, England <i>Pasteurized cow's milk, blue cheese, Colston Bassett farmhouse, England</i>	45
Gruyère Opastöriserad komjolk, 24 månader, Jura, Schweiz <i>Unpasteurized cow's milk, 24 months, Jura, Switzerland</i>	45

## DESSERTER / PUDDINGS

Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	95
Rabarber med vaniljglass, kardemumma, hallon & havreflarn <i>Rhubarb with vanilla ice cream, cardamom, raspberry &amp; oatmeal cookies</i>	125
Morotskaka med färskostglass & ingefära <i>Carrot cake with cream cheese ice cream &amp; ginger</i>	125
Nybakade madeleinekakor med kolagrädde, 1/2 eller 1/1 dussin <i>Freshly baked madeleine cakes with caramel cream, 1/2 or 1/1 dozen</i>	95/165
Affogato med choklad & punsch <i>Affogato with chocolate &amp; arrak</i>	95
En kula vaniljglass <i>One scoop of vanilla ice cream</i>	55
En kula svartvinbärssorbet <i>One scoop of blackcurrant sorbet</i>	55
Chokladpudding <i>Chocolate pudding</i>	65
Chokladtryffel <i>Chocolate truffle</i>	30

