

SOMMAR PÅ ALBERT

Kära gäst

Välkommen till bords hos oss på
Albert Kök Hotell & Konferens

Hos oss på Albert får du njuta av maten precis så som vi själva gillar den – med valfrihet, omtanke och smaker vi verkligen tror på. Du väljer själv bland tre olika förrätter, tre varmrätter och tre desserter. Allt är lagat med kärlek och säsongens bästa råvaror.

Välj det som passar dig bäst – det här är din stund.

Välkomna

Rickard & Christoffer
med
Personal

SUMMER AT ALBERT

Dear guest

Welcome to us here at Albert.

Here at Albert you will enjoy the food just the way we like it – with freedom of choice, care and flavors we believe in. You can choose between three different appetizers, three main dishes and three desserts. Everything is prepared with love and the best produce the season offers

Choose what suits you best - This is your moment

Welcome

Rickard & Christoffer
and
staff

Albert
KÖK • HOTELL • KONFERENS

ALBERTS SOMMARMENY

Alberts paketmeny består av vällagade rätter på säsongens råvaror.
Du väljer själv en Förrätt / Varmrätt och Dessert

FÖRRÄTTER / APPETIZER

Alberts Toast Skagen, räkor, pepparrot, dill och löjrom på smörstekt brioche
Albert's toast Skagen, Shrimp, horseradish, dill & bleak roe on buttered brioche toast

Friterad potatiskrokett, lagrad ost, tomatsalsa, örkräm & parmesan
Deep-fried potato croquette with aged cheese, tomato salsa, herb cream & shredded Parmigiano

Friterat potatisrör med råbiff på kalv, kapris, och rostad jästemulsion
Veal tartare; fried Potato cylinder, capers, roasted yeast emulsion

Löjrom med friterat potatistrassel, syrad grädde, rödlök & gräslök (175:-)
Bleak roe, sour cream, pickled red onion, chives and deep-fried potatoes

VARMRÄTTTER / MAIN COURSE

Bakat Kalvhögre: rostad kycklingsky, grillad hjärtsallad, bönor friterad potatiskrutong & grillad citronemulsion
braised Prime rib of veal, roasted chicken jus, grilled gem salad, beans, deep-fried potato crouton, grilled lemon emulsion

Smörstekt kummel med vitvinssås, sauterad rädisa, grillad knippmorot, crudité på fänkål och rabarber samt dillslungad färskpotatis
Butter seared Hake, white wine sauce, sauteed radish, grilled baby carrot, fennel & rhubarb crudité & dill-tossed new potatoes

Grillad hjärtsallad med citron och örter, grillad sticklök, vaxbönor, friterad potatiskrutong, grillad citronemulsion
Grilled gem lettuce, lemon & herbs, grilled spring-onion, wax-beans, deep-fried potato crouton, grilled lemon emulsion

DESSERT

Crème brulée, lemonscurd & bär
Crème brulée, lemon curd & berries

Glass på rostad vitchoklad, färska & semitorkade jordgubbar, jordgubbsmaränger, lättvispad grädde och karamelliserade pekannötter
Roasted white chocolate ice cream, fresh & semi dried strawberries, strawberry meringue, whipped cream & caramelized pecans

Mousse på Wrångebäckssost, päronkompott, rostat surdegsbröd torkat päron, riven wrångebäckssost & krasse
Wrångebäck cheese mousse, pear compote, sourdough toast, dried pear, shredded Wrångebäck cheese, cress

Albert
KÖK • HOTELL • KONFERENS