

SOMMAREN 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 fyra 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 four different appetizers, three main dishes and three desserts.

Everything is prepared with love and the best produce the season has to offer

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 Förrätt, Varmrätt och Dessert

FÖRRÄTTER / APPETIZER

Löjrom; potatistrassel, syrad grädde, rödlök & gräslök (**175:- EXTRA**)
Bleak roe; sour cream, red onions, chives & shoestring fries

Toast Skagen, dillbrioché, löjrom & syrad rödlök
Toast Skagen (Swedish shrimp salad), dillbrioché, bleak roe & pickled red onion

Friterat potatisrör, välj mellan skagenröra och kalvtartar
Fried potato cylinder, choose between Skagen(Swedish shrimp salad) or steak tartare

Ssäm, friterad blomkål, västeråsgrurka, jalapeños dressing & koriander
Ssam, fried cauliflower, gherkin, jalapeño dressing & cilantro

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

Glaserad fläskkarré friterad potatiskrutong, grillad zucchini, rostad kycklingsky & chimichurriemulsion
Glazed pork shoulder, deep fried potato cruton, grilled zucchini, roasted chicken jus & porcini emulsion

Smörstekt hälleflundra, grön ärtpuré, sotad fänkål, kålrabbi, pankokrisp & musselskum med gräslök & dill
Butter seared Halibut, green pea puré, dillbaked fennel, kohlrabi, swiss char, panko crunch, musselsauce with chive & dill

Grillad zucchini, aubergine, tomat, skärbönor, friterad fetaost, potatiskroket & tomatås
Grilled zucchini, aubergine, tomato, string beans, fried feta, potato croquette & tomatosauce

DESSERT

Rödvinbärssorbet, vit choklad & flädermousse, citron o fläderkaka, maräng, flädergel
Red currant sorbet, white chocolate mousse, lemon & elderflowercake

Crème brûlée, bär, lime & mynta curd
Crème brûlée, berries, lime & mint curd

3 Ostar från Sivans Osthandel, hembakat knäckebröd & marmelad
3 cheeses from Sivan, house baked rye crackers & marmelade

Albert
KÖK • HOTELL • KONFERENS