

VÄLKOMMEN TILL PRINS CARL

I början av 1900-talet var detta hus ett hem för kungligheter. Om ni sluter ögonen ser ni huset fyllas med gäster från en svunnen tid. I matsalarna bubblar det av samtal mellan herrar i frack och damer i praktfulla klänningar, i trädgården sprudlar glädje och romantik bland kärleksparen och i salongerna dansar gästerna till sena natten. Under de glittrade kristallkronorna präglades gästernas upplevelser av passion, värme och lustfylldhet.

Kristallkronorna glittrar fortfarande, och passionen, värmen och lustfylldheten lever vidare. För 100 år sedan var Prins Carl och hans gäster husets kungligheter, idag är det ni!

Då som nu fylldes glasen med champagne. Vi rekommenderar er att göra samma val som Prins Carl och hans gäster - *starta middagsupplevelsen med gyllene bubblor, eller varför inte en cocktail?*



VILLA FRIDHEM

APTITRETARE

OLIVER

Nocellara oliver, italienska delikatesser

85 kr

MARCONAMANDLAR

Friterad mandel från Spanien

85 kr

OSTRON OCH LÖJROM

OSTRON

Fine de claire, Normandie
Serveras naturellt med citron och schalottenlöksvinäger

1 st 40 kr / 6 st 235 kr

KALIXLÖJROM

Serveras med brioche, gräslök, syrad grädde och citron

30 gram 495 kr

FÖRRÄTTER

VIT SPARRIS

Serveras med ramslökskräm, rökt forellrom, krispigt rågbröd och brynt smör

195 kr

RIMMAD LAX FRÅN FRÖYA

Serveras med gravad äggula, rökt forellrom, gurka, hängd gräddfil med gräslök samt rågbrödsflarn

245 kr

SALTBAKADE BETOR

Serveras med purjolökskräm, rökta mandlar, picklade senapsfrön och rågbrödskrisp

175 kr

STEAK TARTAR

Serveras med svampemulsion, krispig lök, fläderbärskapris och wrångebäckost

205 kr

HUVUDRÄTTER

PLAT DU JOUR

Serveras lördagar kl 12:00-15:00

225 kr

KALVYTTERFILÉ

Serveras med jordärtskocka, krispig lök, potatiskroket och tryffelsky

325 kr

HALSTRAD GÖS

Serveras med sandefjordsås, sparrisbroccoli, broccolikräm och dillolja

315 kr

LAMMROSTBIFF

Serveras med kryddostterriner, inkokt fänkål, vitlökskräm och lammsky

335 kr

BLOMKÅL & BROCCOLI

Serveras med risotto, inlagd lök, stekt svamp, riven wrångebäckost och dragonolja

215 kr

DESSERTER

FRANGIPANE KAKA

Serveras med vaniljglass och rabarber

165 kr

BÄRTERRINE PÅ HALLON OCH BJÖRNBÄR

Serveras med citronkräm och lakritsmaräng

165 kr

CHOKLADBAVAROISE

Serveras med havtornscurd och kolasås

165 kr

UTVALDA OSTAR

Serveras med fröknäcke och fikonmarmelad

195 kr

MIGNARDISE

Handgjorda praliner

35 kr /st