

Vara kind

Wärdshuset Stallmästaregården

Med traditioner från drottning Kristinas dagar
Vi steker på spett och grillar på träkolshärden



Nu som i gamla tider roterar stekar, fågel och fisk framför den flammande brasan och halstrar kött och fisk gör vi på glödande träkol i den öppna härden.

Les traditions de ce vieux auberge se datent jusqu'aux jours de la Reine Christine. Maintenant comme autrefois les rôtis tournent devant le feu dans le foyer où également la viande et les poissons sont grillés au charbon de bois.

This old inn traces its origin back to the days of Queen Christina. Nowadays, as in the old times, the roasts turn on their spits in front of the open hearth. Also fish and meat are grilled over its glowing charcoal.

T. WRETMAN 1969

Middag

TERRINE A LA MAISON, SALLAD, CUMBERLANDSÅS	9.50
SMÖR, BRÖD, OST OCH SILLVAGN	10.-
INKOKTA LAXFENOR, FÄRSK GURKA, MAJONNÄSSÅS	8.-
AVOCADOS MED RÄKOR GRAND VEFOUR	11.-
POCHERAT ÄGG PÅ KRONÄRTSKOCKSBOTTEN	
MED MURKELSTUVNING	8.-
CONSOMME MED MÄRG OCH OSTSTÄNGER	6.-



Hr soppkitteln

SPARRISSOPPA,
SMÖR OCH BRÖD 6.-

KOKT SLÄTVAR, BRYNT SMÖR OCH PEPPARROT	13.-
FILET SAUTE STROGANOFF	11.-
STEKT FASAN, GRÄDDSÅS, GELE OCH GURKA	20.-

272829570

Stallmästarens middag

KR. 43.-

1 SKIVA GRAVLAX, SMÖR OCH BRÖD
MURKELBRÄSERAD KYCKLING MED SALLAD
JORDGUBBAR MED GLASS

Kuskmiddag

KR. 15.-

KRONÄRTSKOCKSBOTTEN MED POUCHERAT ÄGG
OCH MURKELSÅS
STEKT GÖSFILE MED SPARRIS

A la carterätter

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library of Sweden

SNÖRIPA MED GRÄDDSÅS, GELE OCH GURKA	21.-
FATÖL II B - HEINEKEN OCH PRIPPS	
CLASSIC KAFFE KR 3.25	

Serverad på silvervagn

SALTBAKAD AMERIKANSK RIBEYE
MED RÖDVINSÅS OCH SALLAD 24.-

Ost

OLIKA OSTAR FRÅN VAGNEN	12.-
-------------------------	------

Efterrätter

KALIFORNISKA JORDGUBBAR, GLASS, GRÄDDE	12.-
HALLONSORBIT MED HAVREKAKOR	7.-

Vara kind

Wärdshuset Stallmästaregården

Med traditioner från drottning Kristinas dagar
Vi steker på spett och grillar på träkolshärden



Nu som i gamla tider roterar stekar, fågel och fisk framför den flammande brasan och halstrar kött och fisk gör vi på glödande träkol i den öppna härden.

Les traditions de ce vieux auberge se datent jusqu'aux jours de la Reine Christine. Maintenant comme autrefois les rôtis tournent devant le feu dans le foyer où également la viande et les poissons sont grillés au charbon de bois.

This old inn traces its origin back to the days of Queen Christina. Nowadays, as in the old times, the roasts turn on their spits in front of the open hearth. Also fish and meat are grilled over its glowing charcoal.

T. WRETMAN 1969

Middag

TERRINE A LA MAISON, SALLAD, CUMBERLANDSÅS	9.50
SMÖR, BRÖD, OST OCH SILLVAGN	10.-
INKOKTA LAXFENOR, FÄRSK GURKA, MAJONNÄSSÅS	8.-
AVOCADOS MED RÄKOR GRAND VEFOUR	11.-
POCHERAT ÄGG PÅ KRONÄRTSKOCKSBOTTEN	
MED MURKELSTUVNING	8.-
CONSOMME MED MÄRG OCH OSTSTÄNGER	6.-



Hr soppkitteln

SPARRISSOPPA,
SMÖR OCH BRÖD 6.-

KOKT SLÄTVAR, BRYNT SMÖR OCH PEPPARROT	13.-
FILET SAUTE STROGANOFF	11.-
STEKT FASAN, GRÄDDSÅS, GELE OCH GURKA	20.-

Från träkolsgillen

SJÖTUNGA MED BEARNAISESÅS	19.-
LAX, SPENAT OCH PEPPARROTSMÖR	21.-
KALVNOISSETTE MED SOCKERÄRTER	
OCH CHORONSÅS	18.-
POLYNESISKA SPARERIBS MED BRYNT RIS	16.-

Från rötisseriesiet

SNÖRIPA MED GRÄDDSÅS, GELE OCH GURKA	21.-
FATÖL II B - HEINEKEN OCH PRIPPS	
CLASSIC KAFFE	KR 3.25

Serverad på silvervagn

SALTBAKAD AMERIKANSK RIBEYE
MED RÖDVINSÅS OCH SALLAD 24.-

272829570

Stallmästarens middag

KR. 43.-

1 SKIVA GRAVLAX, SMÖR OCH BRÖD
MURKELBRÄSERAD KYCKLING MED SALLAD
JORDGUBBAR MED GLASS

Kuskmiddag

KR. 15.-

KRONÄRTSKOCKSBOTTEN MED POUCHERAT ÄGG
OCH MURKELSÅS
STEKT GÖSFILE MED SPARRIS

A la carterätter

FÄRSKRÖKT LAX, CITRON, SMÖR OCH BRÖD	21.-
RÄKOR MODERNE, SMÖR OCH BRÖD	21.-
MELON OCH SPICKEN SKINKA	11.-
HARSADEL MED DRUVSÅS OCH POMMES BERNY	21.-
DOVHJORTSFILEER MARCO POLO	21.-
CHATEAUBRIAND PIERRE BICHARD	26.-

FÄRSKIMPORTERAT AMERIKANSKT KÖTT
se särskild matsedel

Ost

OLIKA OSTAR FRÅN VAGNEN	12.-
-------------------------	------

Efterrätter

KALIFORNISKA JORDGUBBAR, GLASS, GRÄDDE	12.-
HALLONSORBET MED HAVREKAKOR	7.-

Beställ graden av genomstekning som Ni önskar

Kött som steks eller grillas bör alltid ha rätt genomstekningsgrad. Den är olika för olika sorters kött och har dessutom med den personliga smaken att göra. Griskött bör vara genomstekt, kalvkött en liten aning rosa inuti, likaså dilamm. Äldre lamm kan vara något rödare liksom kalvlever, njure och vilt. Men när man kommer till får och

framför allt oxkött blir det fråga om individuell smak. Många vill ha köttet alldeles rått längst inne, medan andra föredrar det välstekt. För att underlätta för våra gäster att få köttet som Ni vill ha det, har vi bestämt oss för en skala – som för övrigt har internationell giltighet.

Beställ enligt denna skala den genomstekning Ni önskar!

Please order your meat done to your wish!

Veillez commander votre viande cuite à votre goût!

Bestellen Sie bitte Ihr Fleisch wie Sie es wünschen!



Rå inuti
Raw inside
Bleu
Roh in der Mitte



Blodig
Rare
Saignant
Blutig



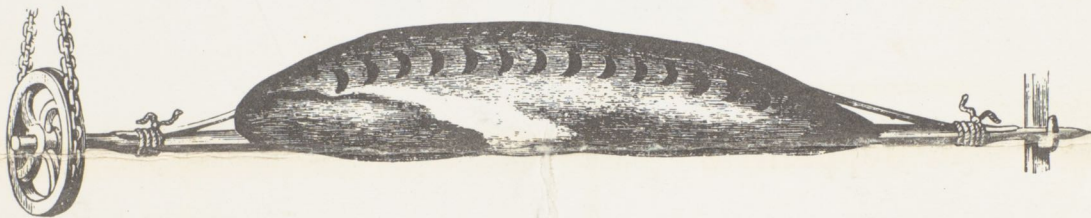
Röd
Medium rare
A point
Leicht rosa



Ganska välstekt
Rather well done
Assez bien cuit
Fast durch



Välstekt
Well done
Bien cuit
Durch



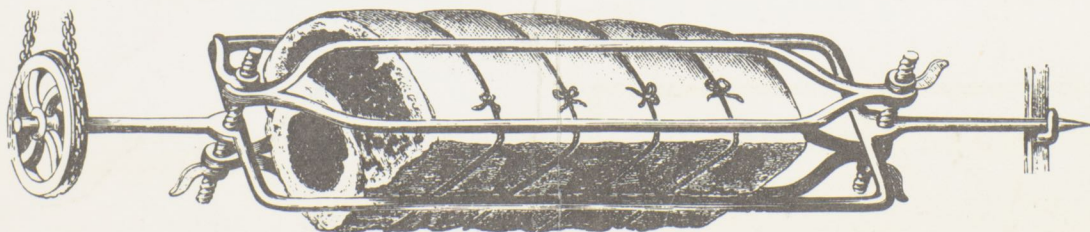
FILET DE BOEUF A LA TALLEYRAND (SUR BROCHE).



SELLE DE MOUTON (SUR BROCHE).



GIGOT DE MOUTON (SUR BROCHE).



ROSBIF ROTI A L'ANGLAISE (SUR BROCHE).