



Husmanskost 2025

Serveras måndag till fredag 11.30-16.00

V3 Sjömagasinet bouillabaisse på torsk, lax och räkor
med saffransaioli och krutonger

South-French fish & shellfish soup, aioli and garlic
croutons

V4 Sjömagasinets köttbullar med potatispuré,
gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

Swedish meatballs with potatopuré, lingonberries &
pickled cucumber

V5 Kåldolmar med tournerad potatis, savoykål,
cognacsgräddsås och rårörda lingon

Cabbagerolls, cognac creamsauce, savoycabbage &
lingonberries

V6 Traditionell Fransk Cassoulet på anklår, lamm och
saucisse.

Bondbröd och mixed sallad

Traditional French cassoulet of ducklegs, lamb & sausage

V7 Skånsk kalops, persiljepotatis och
svartvinbärsinlagda rödbetor

Swedish beefstew, parsley potatoes, blackcurrant & red
beets

V8 dansk fläskstek med rödkål, rostade äpplen, sky och soyastekta potatis

Danish porkroast with braised red cabbage, gravy & roast apples

V9 Coq au vin på majstupp, pancetta och Beaujolais med pressad potatis

Coq au vin with pancetta & beaujolais

V10 Kokt kalv i dill med morötter & knipplök, pressad potatis

Sweet & sour vealstew with carrots and spring onions

V 11 Pannbiff med Franska ärtor, rårörda lingon och sherrygräddsås, råstekt potatis

Swedish style burger with French peas, sherry creamsauce & sautéed potatoes

V 12 Osso Bucco "Milanese" med saffransrisotto och gremolata

Italian style braised veal shank with saffronrisotto & gremolata

V 13 Rotmos med rimmat fläsklägg, två sorters senap och pepparrotssås

Rootmash with salted porkshank, 2x mustard & horseradish creamsauce

V 14 Klassisk Boeuf Bourguignonne med mandelpotatispuré och mixed sallad

French beefstew with redwine, mushrooms & smoked porkbelly.

Potatoepuré & mixed salad

V 15 Saltimbocca alla Romana, grillat bröd och mixed sallad

Italian style braised veal with sage & prosciutto, grilled bread & mixed salad

V 16 Isterband från Hugo´s i Gränna med persiljestuvad potatis, svartvinbärsinlagda rödbetor och två sorters senap

Swedish style pork sausage with cramed potatoes, parley & pickled red beets.

2x mustard

V 17 Rostbiff med Yorkshirepudding, steksky, och rostad potatis, mixed sallad

English roastbeef with Yorkshirepudding, gravy and roast potatoes. Mixed salad

V 18 Halstrad Steak Tartare med stekt ägg, saltgurka och rödvinssås, råstekt potatis

Seared Steak tartare with fried egg, pickles & redwinesauce. Sautéed potatoes

V 19 Klassisk Wallenbergare på gödkalv med potatispuré, franska ärtor och brynt smör

Swedish style vealburger with potatoepuré, French peas & brown butter

