



Plat du Jour – höst 2026

Augusti

Vecka 34

Piggvarsqueneller med svensk signalkräfta, kräftsås, Gammel Knas och krondillsauterad potatis

Turbot quenelles with Swedish crayfish, crayfish sauce, Gammel Knas cheese and dill-sautéed potatoes

Vecka 35

Varmrökt lax med dillslungad potatis, löjromssås och petit pois

Hot-smoked salmon with dill-tossed potatoes, vendace roe sauce and petit pois

September

Vecka 36

Smörstekt sejrygg med baskiska musslor, timjanemulsion och tournerad potatis

Butter-fried pollock loin with Basque-style mussels, thyme emulsion and tourné potatoes

Vecka 37

Gräslöksmarinerad stekt strömming med gröna ärtor, rårörda lingon och brynt smör

Chive-marinated pan-fried Baltic herring with green peas, sweetened lingonberries and browned butter

Vecka 38

Kolgrillad lax med franska ärtor, pancetta, kantareller, ljus portvinssky och potatisstomp

Charcoal-grilled salmon with French peas, pancetta, chanterelles, white port jus and crushed potatoes

Vecka 39

Västkustbouillabaisse på torsk, lax, blåmussla och havskräfta med citrusaioli och vitlökskrutonger

West Coast bouillabaisse with cod, salmon, blue mussels and Norway lobster, served with citrus aioli and garlic croutons

Oktober

Vecka 40

Panerad smörstekt torsk med potatispuré, sauterade höstprimörer och hummerhollandaise

Breaded butter-fried cod with potato purée, sautéed autumn vegetables and lobster hollandaise

Vecka 41

Brittisk fish and chips på kummel med mynta, krossade ärtor och maltvinäger

British-style fish and chips with hake, mint, crushed peas and malt vinegar

Vecka 42

Helstekt rödspätta med rödbetor, kapris, brynt smör och grillad citron

Whole-roasted plaice with beetroot, capers, browned butter and grilled lemon

Vecka 43

New England clam chowder med pilgrimsmussla, piggvar, bacon och smördegskrutonger

New England clam chowder with scallop, turbot, bacon and puff pastry croutons

November

Vecka 44

Smörstekt sejrygg med bourguignongarnityr, potatispuré och rödvinssås

Butter-roasted pollock loin with a Burgundy-style garnish, potato purée and red wine sauce

Vecka 45

Rimmad bakad torskfilé med rotmos, pepparrot, persilja och brynt citrussmör

Cured baked cod fillet with root vegetable mash, horseradish, parsley and browned citrus butter

Vecka 46

Skaldjursfärserad rödspätta med stompad potatis, vinterkål och vitvinssås

Plaice stuffed with shellfish mousse, crushed potatoes, winter cabbage and white wine sauce