

Edlunds

Valentinsmenu

14.02.2026

Prosecco

Vevoda DOC extra trocken
EinsZweiZero Leitz

///

Sverige-Platta

Variation schwedischer Vorspeisen von Meer, Hof und Wald

///

Smörstekt Röding med Sandefjord-Sås

In Butter gebratenes Seesaiblingsfilet an cremiger Sandefjord-Soße,
serviert mit Fenchel, Gurken und Röstkartoffeln

Biff-Stek

Rumpsteak (200g) mit saisonalem Gemüse, Rosmarinkartoffeln,
Steinpilzsoße und hausgemachtem Apfel-Chutney

Rostad Squash (vegan)

Geröstete Zucchini mit Sesam-Cashew-Kruste auf glasierten Karotten,
geschmortem Spitzkohl, karamellisierten Zwiebeln,
Wurzelgemüse, Buchweizen und Estragon-Soße

///

Kladdkaka & Äppelpaj med Vaniljsås

Schwedischer Schoko-Brownie, traditionell serviert
mit »Rårörda Hallon«, Vanilleeis und Schlagsahne
&

Apfel-Zimt-Crumble,
lauwarm serviert mit hausgemachter Vanillesoße

dazu Espresso oder Cappuccino

///

Pro Paar 125€ inkl. einer Flasche Selters