

STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1901

NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Slätvarsfilé à la normande

—

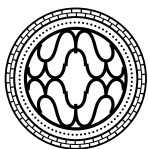
Helstekt oxfilé Imperial

—

Estrée sallad

—

Succes Grand Hotel bakelse



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1902** NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Kalvconsommé i kopp

—

Hummer à la Vanderbilt

—

Tournedos à la Mode

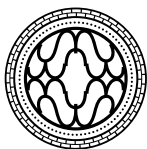
—

Stekt raphöna med jungfrusallad

—

De glace à la Grand Hotel

Frukt



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1903

NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Falsk sköldpaddssoppa

—

Slätvarsfilé à la Amiral

—

Järpbröst à la Lucullus

—

Kyckling de Hambourg

—

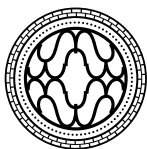
Jungfrusallad

—

Glace Royal

—

Frukt



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1904

NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Consommé med paté

—

Sjötungsfilé à la Duroc

—

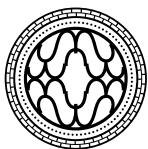
Kall kyckling à la Jeanette

—

Stekt fasan

—

Glace à la Grand Hotel



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1905

NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Consommé royal

—

Sjötungsfilé à la gentilhomme

—

Lammsadel med sparris och tryffel

—

Kall raphöna med sallad och kronärtskockor

—

Glassbomb

—

Frukt



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1906

NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Falsk sköldpaddssoppa

—

Gösfilé med griljerade tomater
och färska champinjoner

—

Kyckling med ärter, morötter och bacon

—

Kall vaktel med tryffel och sparris

—

Glassbomb

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1908** NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Consommé med blomkål och haricots verts

—

Sjötungsfilé med sparris, tryffel och tomattärningar

—

Lammsadel med Choronsås

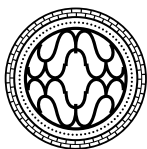
—

Stekt fasan med kronärtskockor och sallad

—

Glace à la Victoria

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1909** NOBEL MENU

Hönsconsommé med frikadeller och tryffel

—

Piggvarsfilé Polignac

—

Oxfile med kronärtskocksboten,
blomkål Hollandaise

—

Stekt kyckling med Romain sallad

—

Färska haricots verts

—

Päron à la drottning Victoria

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1910** NOBEL MENU

Hönsconsommé med kalvfrikadeller

—

Sjötungsfiléer med hummer och hummersås

—

Rimmad lammsadel med Madeirasås

—

Kall stekt järpe med gåsleverpuré och tryffel

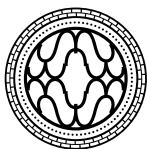
—

Grön sparris med jungfruinäggrett

—

Glassbomb Nabob

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1911

NOBEL MENU

Consommé

—

Piggvar med hummer och tryffel i hummersås

—

Kall kyckling med sallad

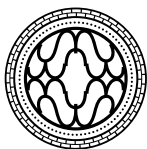
—

Vaktel med kronärtskocksduchesse

—

Charlotte à la Rachel

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1912

NOBEL MENU

Consommé

—

Slätvar med tryffel
och champinjoner i vitvinssås

—

Lammsadel med bearnaisesås

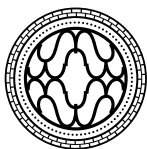
—

Kyckling med mousselinesås,
sparrisknoppar och tryffel

—

Glassparfait à la Nobel samt praliner

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1913

NOBEL MENU

Consommé

—

Piggvar à la Walewska

—

Kyckling med haricots verts och oxmärg

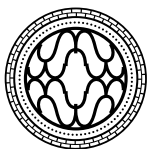
—

Vaktel med kronärtskocksbottnar

—

Pralinparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1920** NOBEL MENU

Consommé med säsongens färska grönsaker

—

Kall lax med griljerade tomater, haricots verts

—

Rådjurssadel med kronärtskocksbotten,
blomkål Hollandaise, sparrisknippen

—

Aprikosparfait med Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1921** NOBEL MENU

Falsk sköldpaddssoppa

—

Piggvarsfilé à la Walewska

—

Lammsadel med grönsaker och Choronsås

—

Inkokta päron med vaniljglass och hallonsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1922** NOBEL MENU

Kalvconsommé med varma ostpastejer

—

Piggvarsfilét à la Mornay

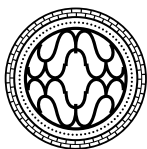
—

Stekt orre, pastejer fyllda med sparris och tryffel

—

Glassoufflé

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1925** NOBEL MENU

Klar consommé

—

Gratinerad gösfilé à la Mornay

—

Kalkon Nicoise med kronärtskocksbottnar Princesse

—

Parfait Nelusko

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1926** NOBEL MENU

Viltconsommé med krutonger

—

Ångkokt slätvarsfilé med champinjoner och tomat

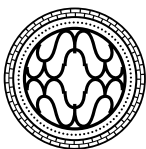
—

Lammsadel med primörer och kronärtskocksboten

—

Ananas med glass, banan och maraschino

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1927** NOBEL MENU

Kalvconsommé med sherrysmak

—

Piggvarsfilé à la Normande

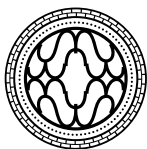
—

Anka á la Orange med kronärtskocksbottnar

—

Pralinbomb med Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1928** NOBEL MENU

Hönsconsommé med oxtunga och tryffel

—

Pocherad piggvar med ostron, tryffel och vitvinsås

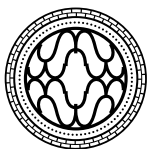
—

Järpe fylld med mousselinfärs,
kronärtskocksboten, Madeirasås

—

Glassoufflé

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1929** NOBEL MENU

Kalvconsommé med tryffel

—

Champagnepocherad sjötungsfilé

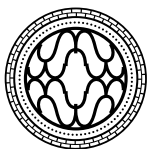
—

Stekt kall anka med bacon, lök, örter och sallad

—

Glassbomb med nötter och Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1930

NOBEL MENU

Falsk sköldpaddssoppa

—

Laxforell med tryffel, tuppkammar och champinjoner

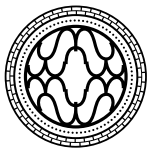
—

Stekt ungdalkon med kronärtskockor, sallad, gelé

—

Toscaparfait med aprikosglass och frukttärningar

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1931** NOBEL MENU

Purésoppa på färska champinjoner

—

Ångkokt sjötungsfilé i cognac och räksås,
tryffelStekt anka med selleri

—

Glassoufflé med curacao och Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1932

NOBEL MENU

Falsk sköldpaddssoppa

—

Vitvinspocherad piggvar med ostron,
musslor, tryffel och pastejer fyllda
med kräftstjärter och champinjoner

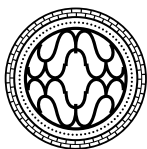
—

Stekt anka med risottofyllda tomater, Madeirasås

—

Glassoufflé med violsmak och Petis fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1933** NOBEL MENU

Viltconsomme med ris, ostkrutonger

—

Sjötungsfilé med musslor och räkstjärter, Bercysås

—

Stekt kyckling med grönsaksfyllda
kronärtskocksbottnar

—

Glassbomb med sockrade
hackade kastanjer, Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1934** NOBEL MENU

Falsk sköldpaddssoppa

—

Pocherad sjötungsfilé med
sparris, kräftstjärtar, tryffel

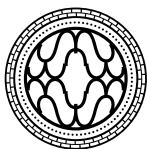
—

Kall fasan med bacon, gåslever,
surkål och potatispuré

—

Moccaglassbomb med pistasch och körsbärsgrädde

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1935** NOBEL MENU

Consommé Chesterfield med ostpastej

—

Sjötungsrullad med pilgrimsmussla,
mangold, Champagnesås

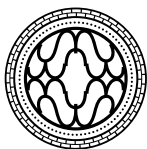
—

Rådjurssadel Lucullus, fågelfärsbullar,
Madeirasås, potatiskaka

—

Moccaglassparfait med Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1936** NOBEL MENU

Falsk sköldpaddssoppa

—

Sjötungsfileér

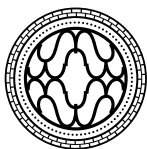
—

Järpbröst med smörstekt banan, Waldorfsallad

—

Glace au Four

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1937** NOBEL MENU

Kalvconsommé med ostpastejer

—

Slätvarsfile med musslor, scampi, vitvinsås

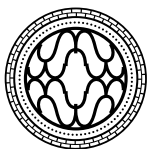
—

Kall anka med kronärtskockor, glacerade kastanjer

—

Nougatglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1938** NOBEL MENU

Hönsconsommé med oxtunga och tryffel

—

Kall sjötungsfilé med caviarsås

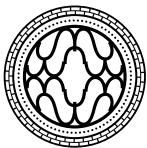
—

Stekt kyckling med kronärtskocksbottnar,
tryffel, sallad

—

Glassoufflé med frukttärningar

—



STADSHUSKÄLLAREN
— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1945** NOBEL MENU

Champinjonsoppa à la crème

—

Rensadel à la Suédoise med smörkokta haricots verts

—

Glassbomb à la "Stadshuset"

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1946** NOBEL MENU

Skaldjursconsommé

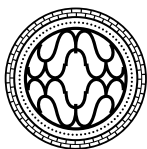
—

Helstekt renfilé med lingonrädksås, selleripuré

—

Inkokta päron med glass

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1947

NOBEL MENU

Sandwiches

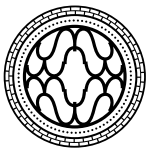
—

Stekt kyckling med selleri, majrovor, lök, bacon

—

Äppeltårta med vaniljsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1948** NOBEL MENU

Kalvconsommé med ostsnittar

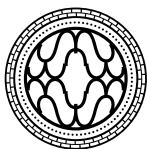
—

Helstekt oxfilé med champinjoner och tryffel

—

Päron Belle Hélène

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1949

NOBEL MENU

Sparrispuré

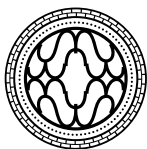
—

Sprängd gås med rödkål och pepparrotsgrädde

—

Napoleontårta

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1950** NOBEL MENU

Champinjonsoppa

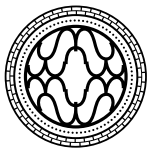
—

Oxfile med kronärtskocksboten och Bearnaisesås

—

Nobelglassparfait med Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1951** NOBEL MENU

Hummer med sparris, tryffel och bearnaisesås

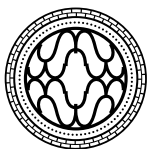
—

Stekt kalvfilé med Polignacsås och tryffel

—

Nobelglassparfait med Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1952** NOBEL MENU

Laxpirog med brynt smör

—

Stekt ungtupp med sallad och Madeirasås

—

Nobelglassparfait med Petit fours

—

Glace au Four

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1953

NOBEL MENU

Hummer med sparris, tryffel och bearnaisesås

—

Rådjurssadel med pepparsås och kastanjepuré

—

Fruktsavaräng med Marashino

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1954** NOBEL MENU

Rökt laxöring med gräddstuvad spenat

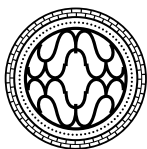
—

Stekt oxfilé med kronärtskockor,
tryffel och champinjoner

—

Päron med pistaschglass och chokladsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1955

NOBEL MENU

Hummersoppa

—

Stekt oxfilé med oxmärg, Pommes Parisienne

—

Fruktbavaroise med spunnet socker

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1956** NOBEL MENU

Pocherad lax i rödvinsås

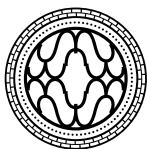
—

Kall kalkon i gelé med Mimosasallad

—

Hjortronparfait med mandelflarn

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1957

NOBEL MENU

Laxforell Parisienne med sauce verte

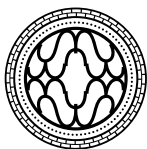
—

Stekt fasan med portvinsås och Romaine sallad

—

Cognac -och champagne kokta päron, fryst grädde

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1958** NOBEL MENU

Pocherade sjötungsfileér
i rödvin, bacon, champinjoner

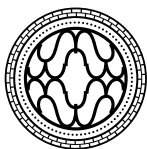
—

Kallt ankbröst i portvinsgelé med apelsinsås

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1959** NOBEL MENU

Piggvarsfilé med champagnesås och smörris

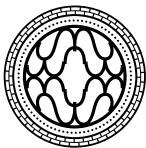
—

Kall kyckling i gelé med Waldorfsallad

—

Flamberade päron med Frangipanekräm

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1960

NOBEL MENU

Klar consommé

—

Stekt lamsadel med pimientosås och grönsallad

—

Äppelsavaräng med Rom och vispad grädde

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1961** NOBEL MENU

Sjötungsfileér i vitvin med curryris

—

Kall orre och tjäder
med tryffel, gåslever och Madeirasås

—

Waldorfsallad
Päron i Champagne med vaniljsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1962

NOBEL MENU

Rökt laxöring à la Parisienne

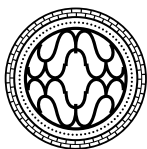
—

Stekt lammsadel med pimientosås och grönsallad

—

Persika i Grand Marnier, grädde Chantilly

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1963

NOBEL MENU

Bräserad lax à la Madrid

—

Kall unganka i gelé med gåslever och Madeirasås

—

Päron i Champagne med vaniljsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1964** NOBEL MENU

Varmrökt piggvar med Gourmetsås

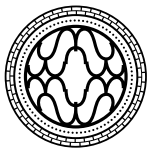
—

Järpe i gelé med gåslever och Waldorfsallad

—

Persika i Grand Marnier, Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1965** NOBEL MENU

Färserade sjötungsrullader

—

Tryfferad unghöna i gelé, sparris i vinägrett

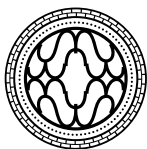
—

Madeirasås med gåslever

—

Ananas i likör, Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1966** NOBEL MENU

Varmrökt piggvar med Gourmetsås

—

Rapphöna à la Bohemienne, Mimosasallad

—

Vaniljglass med chokoladsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1967

NOBEL MENU

Rökt lax, kronärtskocksbottnar
på bladspenat, pepparrotsgrädde

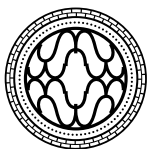
—

Vildand Provencale, Madeirasås och sallad

—

Nobel Gala päron

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1968** NOBEL MENU

Avocado med hummer och Gourmetsås

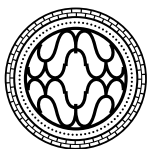
—

Lammsadel med gräddstuvade murklor,
Madeirasås och Waldorfsallad

—

Ananasglassparfait med Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1969

NOBEL MENU

Laxfylld avocado med sås Gourmet Moscovite

—

Färserad oxfilé med tryffelsås

—

Apelsinsorbet

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1970** NOBEL MENU

Varmrökt lax, kronärtskocksbotten
på bladspenat med Mousselinsås

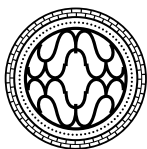
—

Färserad renfilé med Geneversås
och Pommes Dauphines

—

Hjortronsavaräng med mockagrädde

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1971

NOBEL MENU

Tryfferad piggvarsmousse i Champagneelé

—

Stekt unghöna med gräddsås, brysselkål,
morötter och champinjoner

—

Grand Marnierglassufflé

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1972** NOBEL MENU

Varmrökt piggvar med Hollandaisesås

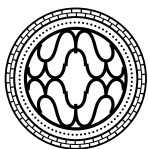
—

Dilammstek med Madeirasås och tomat sallad

—

Glass à la Suedoise

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1973

NOBEL MENU

Rökt lax med pocherat ägg

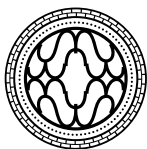
—

Oxfile Charlemagne

—

Ananasparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1974

NOBEL MENU

Varmrökt lax med Hollandaisesås

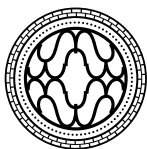
—

Rådjursstek med geneversås och sallad

—

Apelsinsorbet

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1975

NOBEL MENU

Kall slätvar med räksås

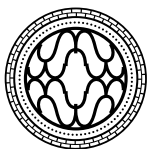
—

Stekt snöripa med tryffel och gåsleversås,
rönnbärsgelé, säsong sallad och Pommes Troi couronne

—

Lingonglassparfait med mandelkakor

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1976

NOBEL MENU

Vermouthpocherade sjötungsfileér med pilaffris

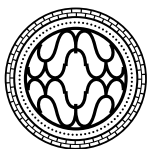
—

Kall järpmousse med tryffelsås och Waldorfsallad

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1977

NOBEL MENU

Laxpaté med örtsås

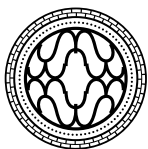
—

Enbärshalstrad snöripa med rönnbärsjelé och sallad

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1978

NOBEL MENU

Kall hummer Parisienne

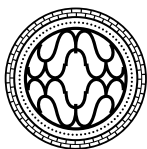
—

Calvadosbräserad unganka med äppelkompott

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1979** NOBEL MENU

Kall piggvarsfilé med löjrom och Hollandaisesås

—

Helstekt kalvsadel
med murkelsås och haricotvertsallad

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1980** NOBEL MENU

Rökt lax på spenatbädd med förlorat ägg

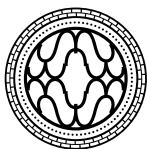
—

Renfilé med kantareller
och akvavitsås. Lyonnaisepotatis

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1981

NOBEL MENU

Laxmousse med kräftsås

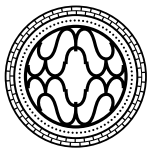
—

Älgfilé med murkelsås, brysselkål
och gelé, purjolökspotatis

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1982

NOBEL MENU

Gravad renfilé med Dijonsenapsås

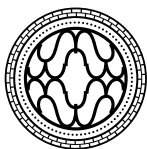
—

Vätternröding bräserad i dill och grädde

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1983

NOBEL MENU

Snöripsmousse med gräddsås

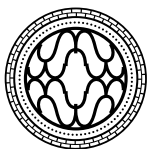
—

Murkelfärserade sjötungsfiléer med Vermoutsås

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1984

NOBEL MENU

Enbärsgravad lax med senapsås och murkelpastej

—

Vildand med svart vinbärssås, morotskaka, sallad

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1985

NOBEL MENU

Kräfttimbal med basilikasås

—

Lammsadel med cognacsgräddsås, pommes Alouettes

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1986

NOBEL MENU

Färskrökt lax med löjromsås

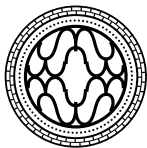
—

Ugnsstekt fasan med skogssvampstimbal

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1987

NOBEL MENU

Tryfferad hummerpaté med krassesås

—

Harsadel med grönsaksfyllda äppelringar, Calvadosås

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1988

NOBEL MENU

Gravad röding med grönärtsås

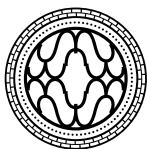
—

Färserad kronhjortsfilé med murkel och kantarellsås

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1989

NOBEL MENU

Paté på rökt ål och sjötunga med forellromsås

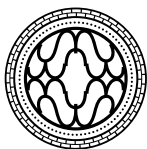
—

Marinerad älgrygg med lingongräddsås

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1990

NOBEL MENU

Riptimbal på salladsbädd med örtsås

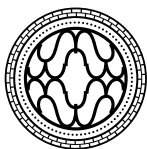
—

Enbärshalstrad röding med sparris, dillgrädde och ris

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1991

NOBEL MENU

Nässelsoppa med vaktelägg

—

Tartar på gravad lax med röd paprikacrème

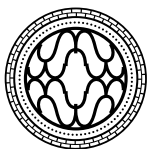
—

Stekt ankbröst med havtornsås och rotfruktskompott

—

Nobel Gala glassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1992

NOBEL MENU

Terrin på lax, sjötunga, dill och gräslök,
ängsyresås med löjrom

—

Helstekt lammytterfilé
med honungsglacerade morötter,
svartrötter, stekt ekskivling och äppelcidarsås

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1993

NOBEL MENU

Gravad röding på bädd av rättika
med laxrom, honungsvinägrett à la Raineri

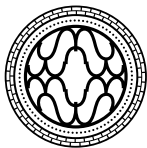
—

Helstekt renytterfilé
med trattkantareller, kålrabbitimbal,
björnbärssås, potatispuré med skivad svartrot

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1994** NOBEL MENU

Rullader på rökt ankbröst, mango och mangold

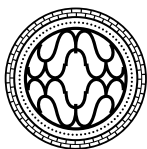
—

Kalvfilé med salvia och PomPomsvamp,
spenatfylld tomat, potatisplättar med ingefära

—

Nobelglassparfait med spunnet socker

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1995

NOBEL MENU

Lättrimmad västerhavstorsk
med ängsyra, äppelsallad

—

Örtstekt kronhjortsfilé
med ragu på björksopp, zucchini och bacon,
svartvinbärsås och potatisbakelse

—

Nobelglassparfait med spunnet socker

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1996

NOBEL MENU

Hummeraladåb med blomkålscrème och löjrom

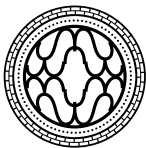
—

Färserad pärlhöna med rostade rotfrukter,
citrussås, puré på mandelpotatis

—

Nobelglassparfait med spunnet socker

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1997

NOBEL MENU

Jordärtskocksbakelse med rökt lax och hummer

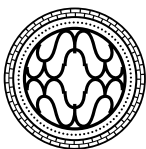
—

Stekt duvbröst med ragu på Karl-Johan svamp
och lårkött, syrlig hallonvinägersås,
potatis och lökkompott

—

Nobelglassparfait med spunnet socker

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1998

NOBEL MENU

Marinerad kronärtskocksbotten
fylld med räkor, kräftor och färsk fänkål

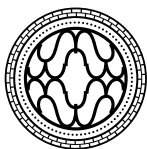
—

Timjan- och svartpepparstek kycklingbröst
med jordärtskockssås, svamprulle
och ragu på grönsaker

—

Nobelglass med spunnet socker

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1999

NOBEL MENU

Jordärtskockscrème med hummer och löjrom

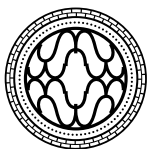
—

Vitkåslindad lammytterfilé med sötsur dillsky,
puré på potatis- och cheddar, små grönsaker

—

Kryddglass med ananassorbet, kompott
på ananas och passionsfrukt

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2000 NOBEL MENU

Terrin på hälleflundra och havskräfta
med marinerade pilgrimsmusslor,
löjroms-crème fraiche och späd sallad

—

Citronstekt ankbröst med västerbottentimbal,
ragu på kantareller och jordärtskocka
samt örtpotatispuré

—

Vaniljglass med lingonsorbet

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2001 NOBEL MENU

Hummer och blomkålsknoppar på blomkålspuré,
havskräftsgelé och havskorallsallad. Nobelbröd.

—

Ankleverfylld vaktel med ragu på Karl-Johansvamp,
soltorkade tomater, färsk grön sparris, Madeirasky
och körvelpuré.

—

Vaniljglass och svartvinbärsparfait
på tunn marängbotten med knäckflarn.

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2002 NOBEL MENU

Tartelett med getost och rödbeta
samt marinerade pilgrimsmusslor och havskräftor
med tryffelvinaigrette. Nobelbröd.

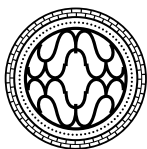
—

Kryddstekt svensk hjortfilé med rostade rotfrukter, lingonchutney
och kanelsky, serveras
med rostade rattepotatisar.

—

Päronterrin på vanilj & chokladbavaroise smaksatt
med päronbrännvin samt päron-champagnesorbet
& päronkaramellsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2003 NOBEL MENU

Sélection Suédoise – Löjroms cheese cake,
Kräftströmming, Gravlax med gurka, salladslök
och senap, Inkokt havskräfta med
jordärtskockscrème, Kvibillemousse på kavring

—

Murkelfärserad pärlhöna med ragu på
KarlJohansvamp, bondbönor, pumpa och haricots verts,
serveras med potatisterrin och svampsås

—

Kaffebavaroise på mandel- och kaffebotten,
med punsch- och likörpralin

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2004** NOBEL MENU

Hummer- och tomatterrin med löjrom. Nobelbröd

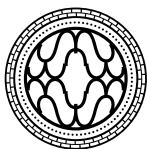
—

Kalvytterfilé med rotfruktsragu,
potatiskaka och rödvinssky

—

Mandelmousse med hjortron samt mändelmjökssorbet

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2005 NOBEL MENU

Kräftpannacotta med fänkålsbakad fjällröding,
pilgrimsmussla och havskräfta
samt späd sallad. Nobelbröd

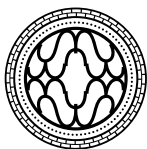
—

Trumpetsvampinbakat ripbröst
med karamelliserat äpple, inkokt lök och bondbönor,
serveras med Calvadosås och potatisbakelse

—

Citron- och yoghurtmousse med åkerbärsmarmelad,
färska hallon samt hallon- och åkerbärsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2006 NOBEL MENU

Mosaik på rimmad lax och pilgrimsmusslor
med Kalixlöjrom samt gurk- och äppelsallad
Nobelbröd

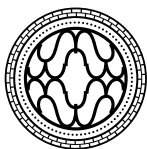
—

Örtbakad lammrygg med olivglacerade grönsaker,
potatis- och jordärtskockspuré samt portvinnssås

—

Ananasparfait på mandel- och kanelbotten
med karamelliserad ananassallad, smaksatt med mynta

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2007** NOBEL MENU

Hummeraladåb med dillbakad hälleflundra
och Kalixlöjrom, serveras med blomkålskrème s
amt äppelsallad. Nobelbröd

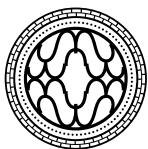
—

Ungtupp från Skåne med tuppkorv smaksatt med salvia, serveras
med mandelpotatis- och rotselleriterrin
samt silverlökspuré, kronärtskocka och rödvinssås

—

Hallon- och svartvinbärsterrin
med pistagebottnar Samt vaniljglass

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2008** NOBEL MENU

Bakad sjötunga med svenska skaldjur samt fänkål,
ostronört och skaldjursdressing, Nobelbröd

—

Svensk kalvfilé med Karl-Johansvamp, sellericréme,
kalvsky med rödvin och timjanpotatisterrin

—

Päron Belle Hélène 2008
Ingefära- och vaniljkockt päron på chokladglacerad
mandelbotten med mörk chokladcrème samt
vaniljglass och päronmarmelad

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2009** NOBEL MENU

Hummerconsommé med skaldjurstartar,
hummer och Kalixlöjrom. Nobelbröd

—

Tryffelfärserad vaktel med persiljerot, brysselkål,
svamp, mandelpotatispuré och portvinssås

—

Citron- och färskostmousse med havtornsorbet

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2010** NOBEL MENU

Ankgalantine med äpplen, pumpa, ättiksgrönsaker
och kryddig gelé. Nobelbröd

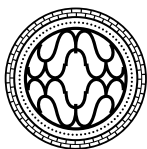
—

Tryffelstekt piggvar med vintersallad
och kantareller samt oxsvanstryffelsky

—

Len mjölkchoklad- och apelsinbavaroise
smaksatt med Gammeldansk Bitter,
serveras med apelsinsallad

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2011** NOBEL MENU

Hummer med picklade vintergrönsaker
och jordärtskockspuré

—

Pärlehöna med Karl-Johansvamp och lingon,
inkokt pärllok samt persiljerötter och velouté

—

Mandarin- och vit chokladmousse på kanelbotten
med hallonmarmelad och färska hallon

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2012** NOBEL MENU

Gravad röding med blomkålsterrine,
Kalixlöjrom och dillmajonnäs

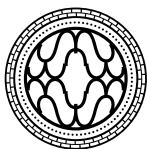
—

Fasan med kantareller,
inkokt päron, vintergrönsaker,
mandelpotatispuré och rödvinssås

—

Trilogi på körsbär med pistageklädd
mascarpone och svart körsbärssorbet

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2013** NOBEL MENU

Pärhönsmosaik, morotsvariation
med gotländsk tryffel och kantarellduxelle
med tryffelmajonnäs

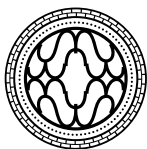
—

Havskräftfyllt piggvarskupol, tartelett
med havskräfta på ostcrème och spenatbädd,
spetskålsterrine, havskräftsås
och mandelpotatispuré

—

Chokladsiluett med nougat
och havtornsexplosion

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2014** NOBEL MENU

Blomkålssoppa med mosaik på kungskrabba,
ärter och citronpicklad blomkål

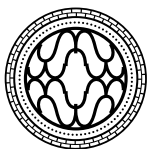
—

Kryddstekt ytterfilé av kronhjort
med morotsterrin, saltbakad gulbeta,
rökt pärlök och potatispuré samt viltsky

—

Mousse och sorbet på vilda salmbär från Gotland
med saffranspannacotta på brynt smörbotten

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2015** NOBEL MENU

Piggvar och kammussla med växter från havet,
brynt smör och löjrom

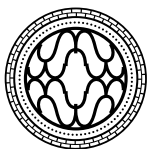
—

Glödbakad kalv svept i svamp, rotselleri
och äpplesamt rostad sellerijuice,
serveras med potatispithiviers

—

Körsbärsblomma med smak av kaffe och mandel

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2016 NOBEL MENU

Kolbakad havskräfta och kammussla
med nässlor, ramslök och syltade vinteräpplen

—

Vaktel från Norrby Säteri
med svart vitlök, purjolöksaska,
bakade jordärtskockor,
bevarade svampar, senapsfrö
och jus på rostade kycklingskinn

—

Sudashimoln, hjortronsorbet,
misosmulor och friterat rispapper

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2017** NOBEL MENU

Pressad och torkad jordärtskocka
Kålrabbibloomor smaksatta med ingefära
samt mildrostad kålbuljong

—

Frasig lammsadel
potatisterrin med Svedjancrème,
gulbeta, saltbakad rotselleri, äppelsallad
och rosmarinkryddad lammsky

—

Frostig blåbärsbavaroise
blåbärsglass med citrontimjan,

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2018 NOBEL MENU

Lättbakad röding
kräftbuljong i krondillslök, lättrokt forellrom,
krispig potatis och krasseskum

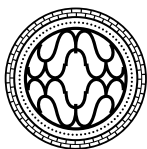
—

Bakad rotselleri
kantarellkräm och svampsmör,
kålrot med lagerbladskräm och långbakad högrev,
oxmärgcrust, rökt kalvsky
samt potatis- och purjolöksterring

—

Äppelharmoni
karamelliserade Fridaäpplen från Österlen,
äppelsorbet, vanlijkräm, kolasås och havresmutor

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2019 NOBEL MENU

Kalixlöjrom med gurka, inkokt kålrabbi,
krämig dill och en sås på pepparrot

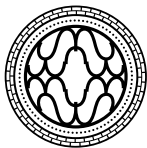
—

Anka fylld med svart trumpetsvamp
och citrontimjan, potatis med karamelliserad
vitlök, kryddpicklad gulbeta och rostad anksky.
Savoykål med rökt shiitake,
bakad lök och granolja

—

Hallonmousse, torkad chokladmousse,
hallonkräm och hallonsorbet

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2022 NOBEL MENU

Algbakad gös, tomat fylld med gravad gös,
persiljeemulsion, kålrabbi, brödkryddor, krandillspärlor
och blomsterkrisp

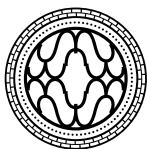
—

Hjort färserad med murkla, salvia, gulbeta med kallpressad
rapsolja, senapsfrö, jordärtskocka, timjansemulsion,
potatisterrin, viltsky och stjärnanis

—

Cheesecake, plommonkompott, stjärnanis, plommonkräm,
mirabellemaränger, havrekrisp,
mirabellesorbet och ingefära

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2023 NOBEL MENU

Alg och saltbakad gulbeta med bakad kräm på alger från västkusten. Serveras med kärnmjök och krondill samt störrum från Strömsnäsbruk.

—

Torskrygg färserad med kungskrabba serveras med kålrabbi rulle, stekt kroppkaka fylld med torsk och kungskrabba samt inlagd lök med svamp

—

Bakad chokladterrin med lingonkompott smaksatt med tjärsirap, lingonsmörkola, lingonmaränger, chokladsablé, lingonkräm och creme fraiche parfait

—