



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

—

Glacé 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

—

Glacé 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

—

Glacé à la Victoria

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1909

NOBEL MENU

Hönsconsommé med frikadeller och tryffel

—

Piggvarsfilé Polignac

—

Oxfile med kronärtskocksbotten,
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 kronärtskocksbotten

—

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 mousselinefärs,
kronärtskocksbotten, Madeirasås

—

Glassoufflé

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1929

NOBEL MENU

Kalvconsommé med tryffel

—

Champagnepocherad sjötungsfilé

—

Stekt kall anka med bacon, lök ,ärtor och sallad

—

Glassbomb med nötter och Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1930

NOBEL MENU

Falsk sköldpaddasoppa

—

Laxforell med tryffel, tuppkammar och champinjoner

—

Stekt ungekalkon 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 sköldpaddsuppa

—

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 sköldpaddasoppa

—

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 lingongräddsås, 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 kronärtskocksbotten 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 lammsadel 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

—

Tryfflerad unghöna i gelé, sparris i vinäggrett

—

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

Tryfflerad piggvarsmousse i Champagnegeleé

—

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

—

Oxfilé 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,
rönnbärsgeleé, 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 rönnbärsgelé 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

Enbärsgra vad 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 Alumettes

—

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, Calvadossås

—

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 äppelcidersås

—

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 mändelmjölksorbet

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

2005

NOBEL MENU

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

—

Trumpetsvampinbakat ripbröst
med karamelliserat äpple, inkokt lök och bondbönor,
serveras med Calvadossås 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 portvinssås

—

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 Kalixlörrom, serveras med blomkålskrém
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 vaniljkokt 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

—

Pärllöna 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

—

Havskräftfylld 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 pärllok 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,
misosmutor 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 havresmulor

—



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, krondillspärlor
och blomsterkrisp

—

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

—

Cheesecake, plummonkompott, stjärnanis, plummonkräm,
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 störröm från Strömsnäsbruk.

—

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

—

Bakad chokladkräm med kompott gjord på lingon från Mockträsk utanför Boden, smaksatt med tjärsirap. Serveras med chokladsablé och lingonsmörkola, samt maränger och kräm gjorda på lingon och en frisk parfait på crème fraiche.

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

2024

NOBEL MENU

Getost från Östergötland fylld med libbsticka. Serveras med svenska betor, honung och rosenkvitten samt rostade pumpakärnor.

—

Quenell på kyckling, svenska baljväxter och hösttryffel från Gotland. Rotselleri glaserad med miso på svenska bondbönor och kålbukett med smak av örter och äpple. Serveras med en modern kulturgröt på klippt korn, vild och odlad svamp, jordärtskocka samt en rostad kycklingsky med Pomme de Vie.

—

Variation på svenska äpplen. Terrine på karamelliserade Fridaäpplen. Brynt smörkaka på jordmandel smaksatt med granskott. Kräm på rosenkvitten samt tunt skivade äpplen med kamomill. Serveras med en glass på gatkamomill och punsch.

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2025 NOBEL MENU

Soppa på Karljohansvamp serveras med bunden sallad på odlade svenska svampar, Almnäs Tegel, ingefärsolja och svart vintertryffel. Tryffelsmör och hårt bröd smaksatt med Karljohansvamp.

—

Piggvar färserad med pilgrimsmussla och sockertång, rostad rotselleri glaserad med libbsticka, smörkokt potatis och silverlök smaksatt med muskot. Serveras med buljongkokt savojkål, purjolök och champinjoner samt en smörsås på fermenterad rosenkvitten och Ingrid Marie-äpplen.

—

Sorbet på svenska slånbär smaksatt med apelsin, kryddpeppar och nejlika. En bakad färskostkräm med bourbonvanilj och brynt smörkaka. Kärnmjölkskaramell och ett krisp på bovete och havre. Serveras med en consommé på skogshallon smaksatt med enskott.

—