

STURE HOF

Sturehofs salonger höst 2025

Sturehof's private dining rooms fall 2025

Meny 1 / Menu 1

Havskräftsoppa, purjolök, färskost och en bit hummer

Soup of langoustines, leek, cream cheese and a piece of lobster

Pocherad torsk, räkor, pepparrot, pocherat ägg och hollandaisesås på brynt smör

Poached cod, prawns, horseradish, poached egg and browned butter hollandaise

Pavlova, lemon curd och vispgrädde

Pavlova, lemon curd and whipped cream

1195:- per person

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

2024 Soalheiro, Alvarinho, "Granit", Melgaço (Por.) 650:- fl/btl

2021 Jules Desjourney, Macôn-Verzé, Burgundy (Fr.) 1150:- fl/btl

2015 Ch. De Rayne, "Madame De Rayne", Sauternes (Fr.) 8cl 160:-

Premium

2024 Bodegas del Palacio de Fefinañdes, Albariño de Fefinañdes, Rias Baixas (Sp.) 1090:- fl/btl

2023 Faiveley, Meursault, Burgundy (Fr.) 1850:- fl/btl

2015 Ch. De Rayne, "Madame De Rayne", Sauternes (Fr.) 8cl 160:-

Tillval / Add-ons

Krustad med stenbitsrom, syrad grädde och lök

Crusted with lumpfish roe, sour cream and onion

Krokett på Västerbottensost

Croquette with Västerbotten's cheese

Råbiff med friterad potatis och tryffelmajonnäs

Steak tartare with fried potatoes and truffle mayonnaise

75:- st/each

Ostron Fine de Claire No:5

Oysters Fine de Claire No:5

12: 360:-/24: 660:-

Fördrink / Pre dinner drinks

N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (Fr.)

1150:- fl/btl

2023 ALBET I NOYA Cava 'Petit Albet' Brut Reserva,

Pènedes (Sp.)

690:- fl/btl



1

Med reservation för ändringar av innehåll och pris

We reserve us the right to make changes within the menu and price

STURE HOF

Sturehofs salonger höst 2025

Sturehof's private dining rooms fall 2025

Meny 2 / Menu 2

Toast Skagen med Kalixlöjrom

Toast Skagen with shrimps in mayonnaise and Kalix vendace roe

Oxfiléturnedos, béarnaisesås, tomatsallad, rödvinssky och pommes château

Tournedos of beef tenderloin, béarnaise sauce, tomato salad, red wine sauce and pommes château

Crème Brûlée

Crème Brûlée

1295:- per person

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

2023 Henri Bourgeois, Sancerre, "Les Baronnes", Loire (Fr.) 850:- fl/btl

2022 Borgogno Langhe Nebbiolo, Piemonte (It.) 950:- fl/btl

2018 Royal Tokaji, Tokajo Aszú, 5 Puttonyos (Hu.) 8cl 160:-

Premium

2023 Pascal Cotat, Sancerre, "La Grande Côte", Loire (Fr.) 1790:- fl/btl

2020 Vietti, Barolo, "Castiglione", Piemonte (It.) 1750:- fl/btl

2018 Royal Tokaji, Tokajo Aszú, 5 Puttonyos (Hu.) 8cl 160:-

Tillval / Add-ons

Krustad med stenbitsrom, syrad grädde och lök
Crusted with lumpfish roe, sour cream and onion

Krokett på Västerbottensost
Croquette with Västerbotten's cheese

Råbiff med friterad potatis och tryffelmajonnäs
Steak tartare with fried potatoes and truffle mayonnaise

75:- st/each

Ostron Fine de Claire No:5
Oysters Fine de Claire No:5

12: 360:-/24: 660:-

Fördrink / Pre dinner drinks

N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (Fr.)
1150:- fl/btl

2023 ALBET I NOYA Cava 'Petit Albet' Brut Reserva,
Penedes (Sp.)
690:- fl/btl



2

Med reservation för ändringar av innehåll och pris
We reserve us the right to make changes within the menu and price

STURE HOF

Sturehofs salonger höst 2025

Sturehof's private dining rooms fall 2025

Meny 3 / Menu 3

Kalixlöjrom, rödlök, smetana & smörstekt toast

Kalix vendace roe, red onion, smetana & butter fried toast

Piggvar i bit, hollandaisesås på brynt smör, löjrom, confiterad potatis & bakad fänkål

Turbot on the bone, browned butter hollandaise sauce, vendace roe, confit potatoes & baked fennel

Vaniljpannacotta med myltade hjortron

Vanilla pannacotta with cloudbberries

1295:- per person

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

2023 Dom. Louis Moreau, Chablis, Burgundy (Fr.) 920:- fl/btl

2021 Jules Desjourney, Macôn Verzé, Burgundy (Fr.) 1150:- fl/btl

2021 Dr. Loosen, Riesling Auslese, "Wehlener Sonnenuhr", Mosel (Ger.) 8cl 184:-

Premium

2020 Dom. Louis Moreau, Chablis 1:er Cru "Vaillons", Burgundy (Fr.) 1190:- fl/btl

2023 Faiveley, Meursault, Burgundy (Fr.) 1850:- fl/btl

2021 Dr. Loosen, Riesling Auslese, "Wehlener Sonnenuhr", Mosel (Ger.) 8cl 184:-

Tillval / Add-ons

Krustad med stenbitsrom, syrad grädde och lök
Crusted with lumpfish roe, sour cream and onion

Krokett på Västerbottensost
Croquette with Västerbotten's cheese

Råbiff med friterad potatis och tryffelmajonnäs
Steak tartare with fried potatoes and truffle mayonnaise

75:- st/each

Ostron Fine de Claire No:5
Oysters Fine de Claire No:5

12: 360:-/24: 660:-

Fördrink / Pre dinner drinks

N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (Fr.)
1150:- fl/btl

2023 ALBET I NOYA Cava 'Petit Albet' Brut Reserva,
Penedes (Sp.)
690:- fl/btl



3

Med reservation för ändringar av innehåll och pris
We reserve us the right to make changes within the menu and price

STURE HOF

Sturehofs salonger höst 2025

Sturehof's private dining rooms fall 2025

Meny 4 / Menu 4

Skaldjursplateau: hummer, krabba, havskräftor, ostron, räkor & Skagenröra

Seafood platter: lobster, crab, langoustines, oysters, shrimps & Skagen shrimps

Sturehofs "Prinsesstårta"

Sturehofs "Princess cake"

1695:- per person

.....

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

2023 Dom. Louis Moreau, Chablis, Burgundy (Fr.) 920:- fl/btl

2015 Ch. De Rayne, "Madame De Rayne", Sauternes (Fr.) 8cl 160:-

Premium

2020 Dom. Louis Moreau, Chablis 1:er Cru "Vaillons", Burgundy (Fr.) 1190:- fl/btl

2015 Ch. De Rayne, "Madame De Rayne", Sauternes (Fr.) 8cl 160:-

Tillval / Add-ons

Krustad med stenbitsrom, syrad grädde och lök
Crusted with lumpfish roe, sour cream and onion

Krokett på Västerbottensost
Croquette with Västerbotten's cheese

Råbiff med friterad potatis och tryffelmajonnäs
Steak tartare with fried potatoes and truffle mayonnaise

75:- st/each

Oliver och Marconamandlar
Olives and Marcona almonds

55:- st/each

Fördrink / Pre dinner drinks

N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (Fr.)
1150:- fl/btl

2023 ALBET I NOYA Cava 'Petit Albet' Brut Reserva,
Penedes (Sp.)
690:- fl/btl



4

Med reservation för ändringar av innehåll och pris
We reserve us the right to make changes within the menu and price

STURE HOF

Sturehofs salonger höst 2025

Sturehof's private dining rooms fall 2025

Lunchmeny 1 / Lunch menu 1

Endast tillgänglig mellan 11.30-15.30

Only available 11.30-15.30

Toast Skagen med Kalixlöjrom

Toast Skagen with shrimps in mayonnaise and Kalix vendace roe

Friterad fisk, potatispuré, Västerbottensost, brynt smör och säsongens grönsaker

Deep fried fish, mashed potatoes, Västerbotten's cheese, browned butter and seasonal vegetables

Eller / or

Köttbullar, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatispuré

Meatballs, cream sauce, lingon berries, pickled cucumber and mashed potatoes

Mörk chokladtryffel

Dark chocolate truffle

695:- per person

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

2023 Henri Bourgeois, Sancerre, "Les Baronnes", Loire (Fr.) 850:- fl/btl

Fisk/Fish: 2022 Soalheiro, Alvarinho, "Granit", Melgaço (Por.) 650:- fl/btl

Kött/Meat: 2021 Dom. de Cristia, Côtes-du-Rhône, Rhône (Fr.) 650:- fl/btl

Premium

2022 Henri Bourgeois, Sancerre, "Jadis Cuvée Ancestrale", Loire (Fr.) 1290:- fl/btl

Fisk/Fish: 2024 Bodegas del Palacio de Fefiñanes, Albariño de Fefiñanes, Rías Baixas (Sp.) 1090:- fl/btl

Kött/Meat: 2021 Kutch, Pinot Noir, Sonoma Coast (U.S.A.) 1450:- fl/btl

Tillval / Add-ons

Krustad med stenbitsrom, syrad grädde och lök
Crusted with lumpfish roe, sour cream and onion

Krokett på Västerbottensost
Croquette with Västerbotten's cheese

Råbiff med friterad potatis och tryffelmajonnäs
Steak tartare with fried potatoes and truffle mayonnaise

75:- st/each

Fördrink / Pre lunch drinks

N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (Fr.)
1150:- fl/btl

2023 ALBET I NOYA Cava 'Petit Albet' Brut Reserva,
Penedes (Sp.)
690:- fl/btl

