

# STURE HOF

Sturehofs salonger vinter 2025  
*Sturehof's private dining rooms winter 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,  
Penedes (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 vinter 2025  
*Sturehof's private dining rooms winter 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 vinter 2025  
*Sturehof's private dining rooms winter 2025*

## Meny 3 / Menu 3

Silltallrik: Sturehofssill, matjesill, senapssill och skagenröra  
*Swedish herring platter: Sturehof's herring, matjes herring, mustard herring and Skagen with shrimps in mayonnaise*

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 och friterad pepparkaka  
*Vanilla pannacotta with cloudberry and deep fried gingerbread*

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 tryffelmayonnäs  
*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 vinter 2025  
*Sturehof's private dining rooms winter 2025*

## Meny 4 / Menu 4

Skaldjursplateau: hummer, krabba, havskräftor, ostron, räkor & Skagenröra  
*Seafood platter: lobster, crab, lagnoustines, 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 vinter 2025  
*Sturehof's private dining rooms winter 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

