

STURE HOF

Sturehofs salonger vår 2026
Sturehof's private dining rooms spring 2026

Meny 1 / Menu 1

Havskräftsoppa, quenell på pilgrimsmussla och signalkräfta och hummerolja
Soup of langoustine, lobster oil, and a quenelle of scallop and signal crayfish

Pocherad torsk, räkor, pepparrot, pocherat ägg, hollandaisesås och brynt smör
Poached cod, prawns, horseradish, poached egg and browned butter hollandaise

Pavlova, lemon curd och vispad grädde
Pavlova, lemon curd and whipped cream

1195:- per person

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

2024 Soalheiro, Alvarinho, "Granit", Melgaço (Por.) 650:- fl/btl
2019 Jules Desjourney, Macôn-Verzé, Burgundy (Fr.) 1250:- 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 forellrom, syrad grädde och lök
Crusted with trout 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.)
1190:- 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 vår 2026
Sturehof's private dining rooms spring 2026

Meny 2 / Menu 2

Toast Skagen med Kalixlöjrom
Toast Skagen with shrimps in mayonnaise and Kalix vendace roe

Oxfiletournedos, 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
2021 Ch. Mont-Redon, Châteauneuf-du-Pape, Rhône (Fr.) 1050:- fl/btl
2018 Royal Tokaji, Tokajo Aszú, 5 Puttonyos (Hu.) 8cl 160:-

Premium

2024 Gérard Boulay, Sancerre, "Clos de Beaujeu", Loire (Fr.) 1450:- fl/btl
2018 Long Meadow Ranch, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (U.S.A.) 1450:- fl/btl
2018 Royal Tokaji, Tokajo Aszú, 5 Puttonyos (Hu.) 8cl 160:-

Tillval / Add-ons

Krustad med forellrom, syrad grädde och lök
Crusted with trout 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.)
1190:- 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 vår 2026
Sturehof's private dining rooms spring 2026

Meny 3 / Menu 3

Kalixlöjrom, rödlök, smetana och smörstekt toast
Kalix vendace roe, red onion, smetana & butter fried toast

Piggyvar i bit, hollandaisesås på brynt smör, löjrom, friterad potatiskaka och bakad fänkål
Turbot on the bone, browned butter hollandaise sauce, vendace roe, deep fried potatoe cake & baked fennel

Vit chokladpannacotta, äpple och havre
White chocolate pannacotta with apple and oats

1345:- per person

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

2023 Dom. Louis Moreau, Chablis, Burgundy (Fr.) 920:- fl/btl
2019 Jules Desjourney, Macôn Verzé, Burgundy (Fr.) 1250:- fl/btl
2023 Dr. Loosen, Riesling Auslese, "Wehlener Sonnenuhr", Mosel (Ger.) 8cl 184:-

Premium

2022 Dom. Louis Moreau, Chablis 1:er Cru "Vaillons", Burgundy (Fr.) 1190:- fl/btl
2023 Faiveley, Meursault, Burgundy (Fr.) 1850:- fl/btl
2023 Dr. Loosen, Riesling Auslese, "Wehlener Sonnenuhr", Mosel (Ger.) 8cl 184:-

Tillval / Add-ons

Krustad med forellrom, syrad grädde och lök
Crusted with trout 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.)
1190:- 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 vår 2026
Sturehof's private dining rooms spring 2026

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

2022 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 forellrom, syrad grädde och lök
Crusted with trout 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.)
1190:- 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 vår 2026
Sturehof's private dining rooms spring 2026

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, råörda lingon, pressgurka och potatispuré
Meatballs, cream sauce, lingon berries, pickled cucumber and mashed potatoes

Mörk chokladtryffel
Dark chocolate truffle

795:- 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: 2023 Delas, Côtes-du-Rhône, "Saint-Esprit" 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 forellrom, syrad grädde och lök
Crusted with trout 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.)
1190:- fl/btl

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



5

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