

STURE HOF

Sturehofs salonger 19/6-31/8 2026
Sturehof's private dining rooms 19/6-31/8 2026

Meny 1 / Menu 1

Havskräftsoppa, hummerolja och kräftquenell
Soup of langoustine, lobster oil, and crayfish quenelle

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

Säsongens pavlova
Pavlova of the season

1295:- per person

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

2024 Soalheiro, Alvarinho, "Granit", Melgaço (Por) 670:- fl/btl
2022 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
2024 Patrick Javillier Meursault, "Clos du Cromin", Bourgogne (Fr) 1890:-
2015 Ch. De Rayne, "Madame De Rayne", Sauternes (Fr) 8cl 160:-

Vi tillgodoser allergier och kostrestriktioner. Med reservation för ändringar av innehåll och pris
We accommodate allergies and dietary restrictions. Subject to changes in content and price.

Tillval / Add-ons

2 st kanapéer:
2 canapées:

Tartelett med Löjrom syrad grädde och gräslök
Tartlet with vendace roe, cultured cream and chives

Tartelett med Karl-Johansvamp och tryffel
Tartlet with porcini mushrooms and truffle
195:-/person

Kanapé med skagenröra och forellrom
Canapé with Skagen mix and trout roe
75:- st/each

Ostron med tillbehör
Oysters with accompaniments
55:- st/each

Fat med en sorts chark
Platter with one type of charcuterie
75:-/person

Oliver och marcona mandlar
Olives and Marcona almonds
69:- st/each

Osttallrik med ett glas 10y Tawny port
Cheese plate with a glass of 10-year Tawny Port
265:-/person

Fördrink / Pre dinner drinks

Pol Roger, Brut réserve
Gl. 220:- 1/1 1190:-

Pierre Péters, "Cuvée de Réserve", Blanc de Blancs
Gl. 255:- 1/1 1550:-

2018 Pol Roger Brut
Gl. 275:- 1/1 1650:-

2023 Albet i Noya Brut Reserva, Penedés (Sp.)
Gl 155:- 1/1 690:-

STURE HOF

Sturehofs salonger 19/6-31/8 2026

Sturehof's private dining rooms 19/6-31/8 2026

Meny 2 / Menu 2

Kalixlöjrom, rödlök, smetana och smörstekt toast

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

Piggvar i bit, hollandaisesås på brynt smör, löjrom, friterad potatiskaka & grönsaker från köksträdgården

Turbot on the bone, browned butter hollandaise sauce, vendace roe, confit potatoes & vegetables from the garden

Jordgubbspannacotta med friterad sockerkaka

Strawberry pannacotta with deepfried sponge cake

1345:- per person

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

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

2022 Jules Desjourney, Macôn Verzé, Burgundy (Fr) 1250:- fl/btl

2023 Dr. Loosen, Riesling Auslese, "Erdener Treppchen", Mosel (Ty) 8cl 184:-

Premium

2023 Dom. Louis Moreau, Chablis 1:er Cru "Vaillons", Burgundy (Fr) 1190:- fl/btl

2024 Patrick Javillier Meursault, "Clos du Cromin", Bourgogne (Fr) 1890:-

2023 Dr. Loosen, Riesling Auslese, "Erdener Treppchen", Mosel (Ty) 8cl 184:-

Vi tillgodoser allergier och kostrestriktioner. Med reservation för ändringar av innehåll och pris

We accommodate allergies and dietary restrictions. Subject to changes in content and price.

Tillval / Add-ons

2 st kanapéer:
2 canapées:

Tartelett med Löjrom syrad grädde och gräslök
Tartlet with vendace roe, cultured cream and chives

Tartelett med Karl-Johansvamp och tryffel
Tartlet with porcini mushrooms and truffle

195:-/person

Kanapé med skagenröra och forellrom
Canapé with Skagen mix and trout roe

75:- st/each

Ostron med tillbehör
Oysters with accompaniments

55:- st/each

Fat med en sorts chark
Platter with one type of charcuterie

75:-/person

Oliver och marcona mandlar
Olives and Marcona almonds

69:- st/each

Osttallrik med ett glas 10y Tawny port
Cheese plate with a glass of 10-year Tawny Port

265:-/person

Fördrink / Pre dinner drinks

Pol Roger, Brut réserve
Gl. 220:- 1/1 1190:-

Pierre Péters, "Cuvée de Réserve", Blanc de Blancs
Gl. 255:- 1/1 1550:-

2018 Pol Roger Brut
Gl. 275:- 1/1 1650:-

2023 Albet i Noya Brut Reserva, Penedés (Sp.)
Gl 155:- 1/1 690:-

STURE HOF

Sturehofs salonger 19/6-31/8 2026

Sturehof's private dining rooms 19/6-31/8 2026

Meny 3 / Menu 3

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, red wine jus, tomato salad and pommes château

Crème Brûlée

Crème Brûlée

1395:- per person

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

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

2021 Château Mont-Redon, Châteauneuf-du-Pape, Rhône (Fr) 1050:- fl/btl

2019 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 (USA) 1450:- fl/btl

2019 Royal Tokaji, Tokajo Aszú, 5 Puttonyos (Hu) 8cl 160:-

Vi tillgodoser allergier och kostrestriktioner. Med reservation för ändringar av innehåll och pris

We accommodate allergies and dietary restrictions. Subject to changes in content and price.

Tillval / Add-ons

2 st kanapéer:
2 canapées:

Tartelett med Löjrom syrad grädde och gräslök
Tartlet with vendace roe, cultured cream and chives

Tartelett med Karl-Johansvamp och tryffel
Tartlet with porcini mushrooms and truffle

195:-/person

Kanapé med skagenröra och forellrom
Canapé with Skagen mix and trout roe

75:- st/each

Ostron med tillbehör
Oysters with accompaniments

55:- st/each

Fat med en sorts chark
Platter with one type of charcuterie

75:-/person

Oliver och marcona mandlar
Olives and Marcona almonds

69:- st/each

Osttallrik med ett glas 10y Tawny port
Cheese plate with a glass of 10-year Tawny Port

265:-/person

Fördrink / Pre dinner drinks

Pol Roger, Brut réserve
Gl. 220:- 1/1 1190:-

Pierre Péters, "Cuvée de Réserve", Blanc de Blancs
Gl. 255:- 1/1 1550:-

2018 Pol Roger Brut
Gl. 275:- 1/1 1650:-

2023 Albet i Noya Brut Reserva, Penedés (Sp.)
Gl 155:- 1/1 690:-

STURE HOF

Sturehofs salonger 19/6-31/8 2026
Sturehof's private dining rooms 19/6-31/8 2026

Meny 4 / Menu 4

Skaldjursplateau: hummer, krabba, havskräftor, ostron, räkor & Skagenröra
Seafood platter: lobster, crab, lagoustines, oysters, shrimps & Skagen shrimps

Sturehofs "Prinsesstårta"
Sturehof's "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

2023 Dom. Louis Moreau, Chablis 1:er Cru "Vaillons", Burgundy (Fr) 1190:- fl/btl
2015 Ch. De Rayne, "Madame De Rayne", Sauternes (Fr) 8cl 160:-

Vi tillgodoser allergier och kostrestriktioner. Med reservation för ändringar av innehåll och pris
We accommodate allergies and dietary restrictions. Subject to changes in content and price.

Tillval / Add-ons

2 st kanapéer:
2 canapées:

Tartelett med Ljörom syrad grädde och gräslök
Tartlet with vendace roe, cultured cream and chives

Tartelett med Karl-Johansvamp och tryffel
Tartlet with porcini mushrooms and truffle
195:-/person

Kanapé med skagenröra och forellrom
Canapé with Skagen mix and trout roe
75:- st/each

Ostron med tillbehör
Oysters with accompaniments
55:- st/each

Fat med en sorts chark
Platter with one type of charcuterie
75:-/person

Oliver och marcona mandlar
Olives and Marcona almonds
69:- st/each

Osttallrik med ett glas 10y Tawny port
Cheese plate with a glass of 10-year Tawny Port
265:-/person

Fördrink / Pre dinner drinks

Pol Roger, Brut réserve
Gl. 220:- 1/1 1190:-

Pierre Péters, "Cuvée de Réserve", Blanc de Blancs
Gl. 255:- 1/1 1550:-

2018 Pol Roger Brut
Gl. 275:- 1/1 1650:-

2023 Albet i Noya Brut Reserva, Penedés (Sp.)
Gl 155:- 1/1 690:-

STURE HOF

Sturehofs salonger 19/6-31/8 2026

Sturehof's private dining rooms 19/6-31/8 2026

Lunchmeny 1 / Lunch menu 1

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

845:- per person

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

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

Fisk/Fish: 2024 Soalheiro, Alvarinho, "Granit", Melgaço (Por.) 670:- fl/btl

Kött/Meat: 2024 Delas, Côtes-du-Rhône, "Saint-Esprit" Rhône (Fr.) 650:- fl/btl

Premium

2023 Henri Bourgeois, Sancerre, "Jadis Cuvée Ancestrale", Loire (Fr.) 1290:- fl/btl

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

Kött/Meat: 2021 Kutch, Pinot Noir, Sonoma Coast (USA) 1450:- fl/btl

Vi tillgodoser allergier och kostrestriktioner. Med reservation för ändringar av innehåll och pris

We accommodate allergies and dietary restrictions. Subject to changes in content and price.

Tillval / Add-ons

2 st kanapéer:

2 canapées:

Tartelett med Löjrom syrad grädde och gräslök

Tartlet with vendace roe, cultured cream and chives

Tartelett med Karl-Johansvamp och tryffel

Tartlet with porcini mushrooms and truffle

195:-/person

Kanapé med skagenröra och forellrom

Canapé with Skagen mix and trout roe

75:- st/each

Ostron med tillbehör

Oysters with accompaniments

55:- st/each

Fat med en sorts chark

Platter with one type of charcuterie

75:-/person

Oliver och marcona mandlar

Olives and Marcona almonds

69:- st/each

Osttallrik med ett glas 10y Tawny port

Cheese plate with a glass of 10-year Tawny Port

265:-/person

Fördrink / Pre dinner drinks

Pol Roger, Brut réserve

Gl. 220:- 1/1 1190:-

Pierre Péters, "Cuvée de Réserve", Blanc de Blancs

Gl. 255:- 1/1 1550:-

2018 Pol Roger Brut

Gl. 275:- 1/1 1650:-

2023 Albet i Noya Brut Reserva, Penedés (Sp.)

Gl 155:- 1/1 690:-