

# STURE HOF

Sturehofs salonger 1/9-30/11 2026  
*Sturehof's private dining rooms 1/9-30/11 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 1/9-30/11 2026  
*Sturehof's private dining rooms 1/9-30/11 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 & vildsvamp  
*Turbot on the bone, browned butter hollandaise sauce, vendace roe, confit potatoes & wild mushrooms*

Vit chokladpannacotta, äpple och kaksmulor  
*White chocolate pannacotta with apple and cookie crumbs*

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 1/9-30/11 2026

*Sturehof's private dining rooms 1/9-30/11 2026*

## Meny 3 / Menu 3

Toast Skagen med Kalixlöjrom

*Toast Skagen with shrimps in mayonnaise and Kalix vendace roe*

Oxfilétournedos, béarnaisesås, madeirasky, grönsallad och pommes château

*Tournedos of beef tenderloin, béarnaise sauce, madeira jus, green 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 1/9-30/11 2026

*Sturehof's private dining rooms 1/9-30/11 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 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 1/9-30/11 2026

*Sturehof's private dining rooms 1/9-30/11 2026*

## Lunchmeny / Lunch menu

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:-