

Meny

FÖRRÄTTER

Toast Skagen - 185

Handskalade räkor, löjrom, smörstekt bröd

S.O.S - 165

Silltallrik med västerbottensost & knäcke
+ nubbe (99 kr)

Gratinerade havskräftor - 225

Serveras med nybakat bröd

Burrata - 185

Med friterad kapris från Pantelleria
& röd pistou

SVENSKA SMAKER

S.O.S

Silltallrik med västerbottensost & knäcke
+ nubbe (99 kr)

Wretmans köttbullar

Potatispuré, gräddsås, pressgurka &
rårörda lingon
Sött avslut

495-

VARMRÄTTER

Biff Rydberg på Hjortfilé - 385

Med klassiska tillbehör

Hel vårkyckling med säsongens primörer - 285

Smörad citronsky,
syrligt äpple & örtrostad potatis

Wretmans köttbullar - 265

Potatispuré, gräddsås, pressgurka &
rårörda lingon

Medaljonger av västerhavstorsk - 305

Färsk grön sparris, brynt smör-hollandaise &
forellrom

Moules frites - 265

Blåmusslor ångade i vitt vin,
doftandes av vitlök & örter
Serveras med pommes frites

Bakad spetskål - 235

Grönärts humus, citron & örtrostad potatis

BRASSERIE HUTTON

MÄLARDROTTNINGEN YACHT HOTEL & RESTAURANT

DESSERTER

Muscavado karamelliserad

Saint Marcellin -125

Krämig ost från Grenoble som bakas varsamt
i ugn och bränns av med muscavado socker

Choklad med Choklad -135

Barbaras favoriter

Dagens sorbet 65 /- 125

Med eller utan Vodka
åla Colonell

Kvällens Ostar -165

våra goda ostar med tillbehör
Bara en liten tryffel, tack - 45

BARBARAS LATE & DAY MENU

(Serveras mellan 11:00-18:00 / 22:00-06:00)

Drottningens Räksmörgås - 185

150 gram handskalade räkor, majonnäs,
ägg & rom

Ostbricka - 225

Husets goda ostar med tillbehör

Snacks korv - 49

Oliver - 65

Nötter - 30

Bjäre chips - 35

Flat Bread - 185

Dunkelrökt skinka & västerbottenost

Flat Bread Bianco - 185

Tre ostar & honung

Flat Bread with Löjrom - 395

Pinza med västerbotten, rödlök
& crème fraîche.

A GLASS OF CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte

145

COCKTAILS & MOCKTAILS

165

DryMartini
Tom Collins
White Lady
French75

138

Dry & Tonic
Apple Punch
Pink Paloma
Röd Spritz

Menu

APPETIZERS

Classic Toast Skagen - 185
With bleak roe

Assorted pickled herring - 165
with Classic Garnishes

Garlic gratinated langoustine - 225
Served with fresh baked bread

Burrata - 185
With fried capers from Pantelleria
& Pistou Rosso

A SWEDISH MENUE

ASSORTED PICKLED
HERRING
WITH CLASSIC GARNISHES

SWEDISH MEATBALLS
IN CREAM SAUCE WITH POTATO
PUREE, LINGONBERRIES & PICKLED
CUCUMBER

SOMETHING SWEET

495 -

MAIN COURSES

Biff Rydberg- Venison - 385
Pan fried diced venison, diced potatoes,
caramelized onions, egg yolk & dijon

Roasted Spring chicken - 285
Early harvest veggies & butter-lemon jus

Swedish Meatballs - 265
In cream sauce with potato puree,
lingonberries & pickled cucumber

Braised cod cheeks - 305
Serve with Hollandaise au Beurre noisette,
green asparagus & trout roe

Moules Frites - 265
Blue shell mussels steamed in white wine,
garlic & parsley served with French fries

Roasted pointed cabbage - 235
With green pea hummus & lemon

BRASSERIE HUTTON

MÄLARDROTTNINGEN YACHT HOTEL & RESTAURANT

DESSERT

Chocolate on Chocolate - 135
Lady Huttons favorites

Muscavado on
Saint Marcellin - 125
Warm cheese with caramel

Today's sorbet - 65/- 125
With or without Vodka

Cheese - 165
Assorted Cheeses with Marmelade

Chocolate Truffle - 45

BARBARAS LATE & DAY MENU

(Served 11:00-18:00 / 22:00-06:00)

Shrimp Toast - 185
150 grams of hand peeled shrimp, dill,
mayonnaise, egg & roe

Cheese platter - 225
House cheeses & accompaniments

Snack sausage - 49

Olives - 65

Peanuts - 30

Bag of potato crisps - 30

Flat Bread Smoked Ham - 185
Fior di latte, smoked ham, mozzarella
& Västerbotten cheese

Flat Bread Bianco - 185
Three cheeses & honey

Flat Bread with Löjrom - 395
Västerbotten cheese, white fish roe sour
crème fraîche & red onions

GLASS OF CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte

145

COCKTAILS & MOCKTAILS

165

Dry Martini
Tom Collins
White Lady
French 75

138

Dry & Tonic
Apple Punch
Pink Paloma
Röd Spritz