RESTAURANG BLOMMENHOF

Meny

SEDAN 1990

förrätter

Varmrökt lax GLÄ **140:-**
med smak av pepparrot och citron på Blommenhofs
smörstekta kavring toppas med picklad rödlök, friterad kapris och dillolja

Vegansk alternativ:

Tofuröra
med smak av pepparrot och citron på Blommenhofs
mörka bröd toppas med picklad rödlök, friterad kapris och dillolja

Dryckesförslag:
Dopff Riesling Cuvée Europe 2024 Alsace Veganskt 549:-/flaska 139:-/glas

Alkoholfritt:
Oddbird Presence 0,0% (vitt vin) 465:-/flaska 116:-/glas

Ä Innehåller ägg G Innehåller gluten L Innehåller laktos Innehåller vårt egenodlade microgröna

Fråga personalen om du vill veta köttets ursprung

Varmrätter

Saffransrisotto (L) 259:-
med vitlökfrästa champinjoner, picklad rödlök, friterad grönkål, riven grana padano och Blommenhofs microgrönt

Dryckesförslag:
Joseph Faiveley Bourgogne Chardonnay 2023 596:-/glas 149:-/glas

Alkoholfritt:
Oddbird Presence 0,0% (vitt vin) 465:-/flaska 116:-/glas

Västerbottenostbakad lax (L) 325:-
med citronsås, smörstekt spetskål, dillslungad potatis, saffranspicklad fänkål och gremoulata räkor

Dryckesförslag:
Joseph Faiveley Bourgogne Chardonnay 2023 596:-/glas 149:-/glas

Alkoholfritt:
Oddbird Presence 0,0% (vitt vin) 465:-/flaska 116:-/glas

Svenskt ryggbiff (L) 325:-
med morotspuré, balsamicosky, getostrostad potatis, vitlöksfrästa champinjoner, picklad rödlök och friterad grönkål

Dryckesförslag:
Prima Pietra Cabernet Sauvignon/Merlot 2022 629:-/flaska 158:-/glas
Veneto, Italien

Alkoholfritt:
Oddbird GSM (rött vin) 465:-/flaska 116:-/glas

Blommenhofs köttbullar (G)(L)(Ä) 198:-
med kokt potatis, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

Dryckesförslag:
Blommenhof Lager i samarbete med Nils Oscar, Nyköping 89:- 40cl

Alkoholfritt:
Nils Oscar Best Ale, Nyköping 49:- 33cl

Dessert

Chokladpannacotta GLÄ **130:-**
med apelsincurd, mandel- och hasselnötscrumble

Vegansk alternativ:

Vegansk brownie G
med hallonsorbet, mandel- och hasselnötscrumble

Dryckesförslag:
Royal Tokaji Late Harvest 2018, Tokaj, Ungern 120kr/glas

Alkoholfritt:
En kopp nybryggd svart kaffe 39kr

Ä Innehåller ägg G Innehåller gluten L Innehåller laktos Innehåller vårt egenodlade microgröna

Barnmeny

kids MENU

Köttbullar (G)(L)(Ä) **95:-**
med lingonsylt, gräddsås & kokt potatis
Meatballs with cream sauce, boiled potatoes and lingonberry

Pasta Bolognese (G) **95:-**

Pannkaka (G)(L)(Ä) **89:-**
med sylt och grädde
Pancakes with jam and whipped cream

Vaniljglass (L) **49:-**
med kolasås eller hallonsås (välj själv) (95:- för vuxna/adult)
Vanilla ice cream with caramel sauce or raspberry sauce (your choice)

Barn upp till 12 år kan även beställa halv varmrätt
för halva priset

Children up to 12 years can also order half main course
to half of the price

(Ä) Innehåller ägg (G) Innehåller gluten (L) Innehåller laktos Innehåller vårt egenodlade microgröna

Starters

Hot-Smoked Salmon GLÄ **140:-**
Flavoured with horseradish and lemon, served on Blommenhof's butter-fried Swedish dark rye bread, topped with pickled red onion, crispy fried capers and dill oil.

Vegan Alternative

Tofu Spread
Flavoured with horseradish and lemon, served on Blommenhof's dark bread, topped with pickled red onion, crispy fried capers and dill oil.

Wine Recommendation		
Dopff Riesling Cuvée Europe 2024, Alsace Vegan	549 SEK / bottle	139 SEK / glass
Non-Alcoholic Alternative		
Oddbird Presence 0.0% (white wine)	465 SEK / bottl	116 SEK / glass

Ä Contains egg G Contains gluten L Contains lactose Contains our home-grown microgreens

Please ask our staff if you would like to know the origin of the meat

Main Courses

Saffron Risotto (L) 259:-

Served with garlic-sautéed mushrooms,
pickled red onion, crispy fried kale, freshly grated
Grana Padano and Blommenhof's microgreens.

Wine Recommendation
Joseph Faiveley Bourgogne Chardonnay 2023 — 596 SEK / bottle — 149 SEK / glass

Non-Alcoholic Alternative
Oddbird Presence 0.0% (white wine) — 465 SEK / bottle — 116 SEK / glass

---

Salmon Baked with Västerbotten cheese (L) 325:-

Served with lemon sauce, butter-fried pointed cabbage,
dill-tossed potatoes, saffron-pickled fennel and shrimp gremolata.

Wine Recommendation
Joseph Faiveley Bourgogne Chardonnay 2023 — 596 SEK / bottle — 149 SEK / glass

Non-Alcoholic Alternative
Oddbird Presence 0.0% (white wine) — 465 SEK / bottle — 116 SEK / glass

---

Swedish Sirloin Steak (L) 325:-

Served with carrot purée, balsamic jus, goat cheese-roasted potatoes,
garlic-sautéed mushrooms, pickled red onion and crispy fried kale.

Wine Recommendation
Prima Pietra Cabernet Sauvignon / Merlot 2022 — 629 SEK / bottle — 158 SEK / glass
Veneto, Italy

Non-Alcoholic Alternative
Oddbird GSM (red wine) — 465 SEK / bottle — 116 SEK / glass

Blommenhofs Meatballs (G)(L)(Ä) 198:-

with boiled potatoes, cream sauce, lingonberries, and pressed cucumber

Drink suggestions:
Blommenhof Lager in collaboration with Nils Oscar, Nyköping 89 SEK 40cl

Non-alcoholic:
Nils Oscar Best Ale, Nyköping — 49 SEK 33cl bottle

Desserts

Chocolate Panna Cotta GLÄ **130:-**
Served with orange curd and an almond and hazelnut crumble.

Vegan Alternative

Vegan Brownie G
Served with raspberry sorbet and an almond and hazelnut crumble.

Dessert Wine Recommendation
Royal Tokaji Late Harvest 2018, Tokaj, Hungary 120 SEK / glass

Non-Alcoholic Alternative
A cup of freshly brewed black coffee 39 SEK

Ä Contains egg G Contains gluten L Contains lactose Contains our home-grown microgreens