



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1901** NOBEL MENU

HORS D'OEUVRES

—

POCHERAD SLÄTVARSFILÉ MED TRYFFEL OCH VITVINSÅS

—

HELSTEKT OXFILÉ IMPERIAL

—

STEKT JÄRPBRÖST MED MADEIRASÅS

—

NOBELGLASSPARFAIT

—

FRUKTTARTLETTE



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1902** NOBEL MENU

HORS D'OEUVRES

—

KALVCONSOMMÉ

—

HUMMER À LA VANDERBILT

—

TOURNEDOS MED DUXELLEFYLLDA TOMATER

—

STEKT RAPPHÖNA MED JUNGFRUSALLAD

—

GLASSTÅRTA À LA GRAND HOTEL



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1903** NOBEL MENU

HORS D'OEUVRES

—

FALSK SKÖLDPADDSSOPPA

—

SLÄTVARFILÉ À LA AMIRAL

—

KALL JÄRPE MED CHAMPAGNEKOKT  
TRYFFEL OCH TUPPKAMMAR

—

STEKT KYCKLING MED SALLAD

—

GLACE ROYAL



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1904** NOBEL MENU

HORS D'OEUVRES

—

CONSOMMÉ MED PASTEJER

—

SJÖTUNGSFILÉ À LA DUROC

—

KALL KYCKLING À LA JEANETTE

—

STEKT FASAN MED SALLAD

—

GLACE À LA GRAND HOTEL

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1905** NOBEL MENU

HORS D'OEUVRES

—

HÖNSCONSOMMÉ MED SPARRIS

—

SJÖTUNGSFILÉ À LA GENTIL HOMME

—

LAMMSADEL MED SPARRIS OCH TRYFFEL

—

KALL RAPPHÖNA MED SALLAD OCH KRONÄRTSKOCKOR

—

GLASSBOMB

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1906** NOBEL MENU

HORS D'OEUVRES

—

FALSK SKÖLDPADDSSOPPA

—

GÖSFILÉ MED GRILJERADE TOMATER  
OCH FÄRSKA CHAMPINJONER

—

KYCKLING MED ÄRTER, MORÖTTER OCH BACON

—

KALL VAKTEL MED TRYFFEL OCH SPARRIS

—

GLASSBOMB

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1908** NOBEL MENU

HORS D'OEUVRES

—

CONSOMMÉ MED BLOMKÅL OCH HARICOTS VERTS

—

SJÖTUNGSFILÉ MED SPARRIS, TRYFFEL OCH TOMATTÄRNINGAR

—

LAMMSADEL MED CHORONSÅS

—

STEKT FASAN MED KRONÄRTSKOCKOR OCH SALLAD

—

GLACE À LA VICTORIA

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1909** NOBEL MENU

HÖNSCONSOMMÉ MED FRIKADELLER OCH TRYFFEL

—

PIGGVARSFILÉ POLIGNAC

—

OXFILÉ MED KRONÄRTSKOCKSBOTTEN,  
BLOMKÅL HOLLANDAISE

—

STEKT KYCKLING MED ROMAINSALLAD

—

FÄRSKA HARICOTS VERTS

—

PÄRON À LA DROTNING VICTORIA

—





STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1910

NOBEL MENU

HÖNSCONSOMMÉ MED KALVFRIKADELLER

—

SJÖTUNGSFILÉER MED HUMMER OCH HUMMERSÅS

—

RIMMAD LAMMSADEL MED MADEIRASÅS

—

KALL STEKT JÄRPE MED GÅSLEVERPURÉ OCH TRYFFEL

—

GRÖN SPARRIS MED JUNGFRUVINÄGRETT

—

GLASSBOMB NABOB

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1911

NOBEL MENU

CONSOMMÉ

—

PIGGVAR MED HUMMER OCH TRYFFEL I HUMMERSÅS

—

KALL KYCKLING MED SALLAD

—

VAKTEL MED KRONÄRTSKOCKSDUCHESSE

—

CHARLOTTE À LA RÂCHEL

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1912** NOBEL MENU

CONSOMMÉ

—

SLÄTVAR MED TRYFFEL  
OCH CHAMPINJONER I VITVINSSÅS

—

LAMMSADEL MED BEARNAISESÅS

—

KYCKLING MED MOUSSELINESÅS,  
SPARRISKNOPPAR OCH TRYFFEL

—

GLASSPARFAIT À LA NOBEL SAMT PRALINER

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1913** NOBEL MENU

CONSOMMÉ

—

PIGGVAR À LA WALEWSKA

—

KYCKLING MED HARICOTS VERTS OCH OXMÄRG

—

VAKTEL MED KRONÄRTSKOCKSBOTTNAR

—

PRALINPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1920** NOBEL MENU

CONSOMMÉ MED SÄSONGENS FÄRSKA GRÖNSAKER

—

KALL LAX MED GRILJERADE TOMATER, HARICOTS VERTS

—

RÅDJURSSADEL MED KRONÄRTSKOCKSBOTTEN,  
BLOMKÅL HOLLANDAISE, SPARRISKNIIPPEN

—

APRIKOSPARFAIT MED PETITS FOURS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1921** NOBEL MENU

FALSK SKÖLDPADDSOPPA

—

PIGGVARSFILÉ À LA WALEWSKA

—

LAMMSADEL MED GRÖNSAKER OCH CHORONSÅS

—

INKOKTA PÄRON MED VANILJGLASS OCH HALLONSÅS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1922** NOBEL MENU

KALVCONSOMMÉ MED VARMA OSTPASTEJER

—

PIGGVARSFILÉT À LA MORNAY

—

STEKT ORRE, PASTEJER FYLLDA MED SPARRIS OCH TRYFFEL

—

GLASSOUFFLÉ

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1925** NOBEL MENU

KLAR CONSOMMÉ

—

GRATINERAD GÖSFILÉ À LA MORNAY

—

KALKON NICOISE MED KRONÄRTSKOCKSBOTTNAR PRINCESSE

—

PARFAIT NELUSKO

—





STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1926** NOBEL MENU

VILTCONSOMMÉ MED KRUTONGER

—

ÅNGKOKT SLÄTVARSFILÉ MED CHAMPINJONER OCH TOMAT

—

LAMMSADEL MED PRIMÖRER OCH KRONÄRTSKOCKSBOTTEN

—

ANANAS MED GLASS, BANAN OCH MARASCHINO

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1927** NOBEL MENU

KALVCONSOMMÉ MED SHERRYSMAK

—

PIGGVARSFILÉ À LA NORMANDE

—

ANKA Á LA ORANGE MED KRONÄRTSKOCKSBOTTNAR

—

PRALINBOMB MED PETITS FOURS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1928** NOBEL MENU

HÖNSCONSOMMÉ MED OXTUNGA OCH TRYFFEL

—

POCHERAD PIGGVAR MED OSTRON, TRYFFEL OCH VITVINSÅS

—

JÄRPE FYLLD MED MOUSSELINFÄRS,  
KRONÄRTSKOCKSBOTTEN, MADEIRASÅS

—

GLASSOUFFLÉ

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1929** NOBEL MENU

KALVCONSOMMÉ MED TRYFFEL

—

CHAMPAGNEPOCHERAD SJÖTUNGSFILÉ

—

STEKT KALL ANKA MED BACON, LÖK, ÄRTOR OCH SALLAD

—

GLASSBOMB MED NÖTTER OCH PETITS FOURS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1930** NOBEL MENU

FALSK SKÖLDPADDSSOPPA

—

LAXFORELL MED TRYFFEL, TUPPKAMMAR OCH CHAMPINJONER

—

STEKT UNGKALKON MED KRONÄRTSKOCKOR, SALLAD, GELÉ

—

TOSCAPARFAIT MED APRIKOSGLASS OCH FRUKTTÄRNINGAR

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1931

NOBEL MENU

PURÉSOPPA PÅ FÄRSKA CHAMPINJONER

—

ÅNGKOKT SJÖTUNGSFILÉ I COGNAC OCH RÄKSÅS,  
TRYFFELSTEKT ANKA MED SELLERI

—

GLASSOUFFLÉ MED CURACAO OCH PETITS FOURS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1932** NOBEL MENU

FALSK SKÖLDPADDSSOPPA

—

VITVINSPOCHERAD PIGGVAR MED OSTRON,  
MUSSLOR, TRYFFEL OCH PASTEJER FYLLDA  
MED KRÄFTSTJÄRTAR OCH CHAMPINJONER

—

STEKT ANKA MED RISOTTOFYLLDA TOMATER, MADEIRASÅS

—

GLASSOUFFLÉ MED VIOLSMAK OCH PETIS FOURS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1933

NOBEL MENU

VILTCONSOMME MED RIS, OSTKRUTONGER

—

SJÖTUNGSFILÉ MED MUSSLOR OCH RÄKSTJÄRTAR, BERCYSÅS

—

STEKT KYCKLING MED GRÖNSAKSFYLLEDA  
KRONÄRTSKOCKSBOTTNAR

—

GLASSBOMB MED SOCKRADE  
HACKADE KASTANJER, PETITS FOURS

—





STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1934** NOBEL MENU

FALSK SKÖLDPADDSSOPPA

—

POCHERAD SJÖTUNGSFILÉ MED  
SPARRIS, KRÄFTSTJÄRTAR, TRYFFEL

—

KALL FASAN MED BACON, GÅSLEVER,  
SURKÅL OCH POTATISPURÉ

—

MOCCAGLASSBOMB MED PISTASCH OCH KÖRSBÄRSGRÄDDE

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1935

NOBEL MENU

CONSOMMÉ CHESTERFIELD MED OSTPASTEJ

—

SJÖTUNGRULLAD MED PILGRIMSMUSSLA,  
MANGOLD, CHAMPAGNESÅS

—

RÅDJURSSADEL LUCULLUS, FÅGELFÄRSBULLAR,  
MADEIRASÅS, POTATISKAKA

—

MOCCAGLASSPARFAIT MED PETITS FOURS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1936** NOBEL MENU

FALSK SKÖLDPADDSSOPPA

—

SJÖTUNGSFILEÉR

—

JÄRPBRÖST MED SMÖRSTEKT BANAN, WALDORFSALLAD

—

GLACE AU FOUR

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1937

NOBEL MENU

KALVCONSOMMÉ MED OSTPASTEJER

—

SLÄTVARSEFILE MED MUSSLOR, SCAMPI, VITVINSÅS

—

KALL ANKA MED KRONÄRTSKOCKOR, GLACERADE KASTANJER

—

NOUGATGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1938

NOBEL MENU

HÖNSCONSOMMÉ MED OXTUNGA OCH TRYFFEL

—

KALL SJÖTUNGSFILÉ MED CAVIARSÅS

—

STEKT KYCKLING MED KRONÄRTSKOCKSBOTTNAR,  
TRYFFEL, SALLAD

—

GLASSOUFFLÉ MED FRUKTTÄRNINGAR

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1945** NOBEL MENU

CHAMPINJONSOPPA À LA CRÉME

—

RENSADEL À LA SUÉDOISE MED SMÖRKOKTA HARICOTS VERTS

—

GLASSBOMB À LA "STADSHUSET"

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1946** NOBEL MENU

SKALDJURSCONSOMMÉ

—

HELSTEKT RENFILÉ MED LINGONGRÄDDSÅS, SELLERIPURÉ

—

INKOKTA PÄRON MED GLASS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1947** NOBEL MENU

SANDWICHES

—

STEKT KYCKLING MED SELLERI, MAJROVOR, LÖK, BACON

—

ÄPPELTÅRTA MED VANILJSÅS

—





STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1948** NOBEL MENU

KALVCONSOMMÉ MED OSTSNITTAR

—

HELSTEKT OXFILÉ MED CHAMPINJONER OCH TRYFFEL

—

PÄRON BELLE HÉLÉNE

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1949** NOBEL MENU

SPARRISPURÉ

—

SPRÄNGD GÅS MED RÖDKÅL OCH PEPPARROTSGRÄDDE

—

NAPOLEONTÅRTA

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1950** NOBEL MENU

CHAMPINJONSOPPA

—

OXFILÉ MED KRONÄRTSKOCKSBOTTEN OCH BEARNAISESÅS

—

NOBELGLASSPARFAIT MED PETITS FOURS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1951

NOBEL MENU

HUMMER MED SPARRIS, TRYFFEL OCH BEARNAISESÅS

—

STEKT KALVFILE´ MED POLIGNACSÅS OCH TRYFFEL

—

NOBELGLASSPARFAIT MED PETITS FOURS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1952** NOBEL MENU

LAXPIROG MED BRYNT SMÖR

—

STEKT UNGTUPP MED SALLAD OCH MADEIRASÅS

—

NOBELGLASSPARFAIT MED PETIT FOURS

—

GLACE AU FOUR

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1953

NOBEL MENU

HUMMER MED SPARRIS, TRYFFEL OCH BEARNAISESÅS

—

RÅDJURSSADEL MED PEPPARSÅS OCH KASTANJEPURÉ

—

FRUKTSAVARÄNG MED MARASHINO

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1954** NOBEL MENU

RÖKT LAXÖRING MED GRÄDDSTUVAD SPENAT

—

STEKT OXFILEÉ MED KRONÄRTSKOCKOR,  
TRYFFEL OCH CHAMPINJONER

—

PÄRON MED PISTASCHGLASS OCH CHOKLADSÅS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1955** NOBEL MENU

HUMMERSOPPA

—

STEKT OXFILE MED OXMÄRG, POMMES PARISIENNE

—

FRUKTBAVAROISE MED SPUNNET SOCKER

—





STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1956** NOBEL MENU

POCHERAD LAX I RÖDVINSÅS

—

KALL KALKON I GELÉ MED MIMOSASALLAD

—

HJORTRONPARFAIT MED MANDELFLARN

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1957

NOBEL MENU

LAXFORELL PARISIENNE MED SAUCE VERTE

—

STEKT FASAN MED PORTVINSÅS OCH ROMAINE SALLAD

—

COGNAC -OCH CHAMPAGNE KOKTA PÄRON, FRYST GRÄDDE

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1958** NOBEL MENU

POCHERADE SJÖTUNGSFILEÉR  
I RÖDVIN, BACON, CHAMPINJONER

—

KALLT ANKBRÖST I PORTVINGELÉ MED APELSINSÅS

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1959

NOBEL MENU

PIGGVARSFILÉ MED CHAMPAGNESÅS OCH SMÖRRIS

—

KALL KYCKLING I GELÉ MED WALDORFSALLAD

—

FLAMBERADE PÄRON MED FRANGIPANEKRÄM

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1960** NOBEL MENU

KLAR CONSOMMÉ

—

STEKT LAMMSADEL MED PIMIENTOSÅS OCH GRÖNSALLAD

—

ÄPPELSAVARÄNG MED ROM OCH VISPAD GRÄDDE

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1961** NOBEL MENU

SJÖTUNGSFILEÉR I VITVIN MED CURRYRIS

—

KALL ORRE OCH TJÄDER  
MED TRYFFEL, GÅSLEVER OCH MADEIRASÅS

—

WALDORFSALLAD  
PÄRON I CHAMPAGNE MED VANILJSÅS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1962** NOBEL MENU

RÖKT LAXÖRING À LA PARISIENNE

—

STEKT LAMMSADEL MED PIMIENTOSÅS OCH GRÖNSALLAD

—

PERSIKA I GRAND MARNIER, GRÄDDE CHANTILLY

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1963** NOBEL MENU

BRÄSERAD LAX Å LA MADRID

—

KALL UNGANKA I GELÉ MED GÅSLEVER OCH MADEIRASÅS

—

PÄRON I CHAMPAGNE MED VANILJSÅS

—





STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1964** NOBEL MENU

VARMRÖKT PIGGVAR MED GOURMETSÅS

—

JÄRPE I GELÉ MED GÅSLEVER OCH WALDORFSALLAD

—

PERSIKA I GRAND MARNIER, PETITS FOURS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1965** NOBEL MENU

FÄRSERADE SJÖTUNGRULLADER

—

TRYFFERAD UNGHÖNA I GELÉ, SPARRIS I VINÄGRETT

—

MADEIRASÅS MED GÅSLEVER

—

ANANAS I LIKÖR, PETITS FOURS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1966** NOBEL MENU

VARMRÖKT PIGGVAR MED GOURMETSÅS

—

RAPPHÖNA À LA BOHEMIENNE, MIMOSASALLAD

—

VANILJGLASS MED CHOKOLADSÅS

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1967** NOBEL MENU

RÖKT LAX, KRONÄRTSKOCKSBOTTNAR  
PÅ BLADSPENAT, PEPPARROTSGRÄDDE

—

VILDAND PROVENCALE, MADEIRASÅS OCH SALLAD

—

NOBEL GALA PÄRON

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1968** NOBEL MENU

AVOCADO MED HUMMER OCH GOURMETSÅS

—

LAMMSADEL MED GRÄDDSTUVADE MURKLOR,  
MADEIRASÅS OCH WALDORFSALLAD

—

ANANASGLASSPARFAIT MED PETITS FOURS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1969** NOBEL MENU

LAXFYLLD AVOCADO MED SÅS GOURMET MOSCOVITE

—

FÄRSERAD OXFILEÉ MED TRYFFELSÅS

—

APELSINSORBET

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1970** NOBEL MENU

VARMRÖKT LAX, KRONÄRTSKOCKSBOTTEN  
PÅ BLADSPENAT MED MOUSSELINSÅS

—

FÄRSERAD RENFILÉ MED GENEVERSÅS  
OCH POMMES DAUPHINES

—

HJORTRONSAVARÄNG MED MOCKAGRÄDDE

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1971

NOBEL MENU

TRYFFERAD PIGGVARSMOUSSE I CHAMPAGNEGELÉ

—

STEKT UNGHÖNA MED GRÄDDSÅS, BRYSELKÅL,  
MORÖTTER OCH CHAMPINJONER

—

GRAND MARNIERGLASSUFFLÉ

—





STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1972** NOBEL MENU

VARMRÖKT PIGGVAR MED HOLLANDAISESÅS

—

DILAMMSTEK MED MADEIRASÅS OCH TOMAT SALLAD

—

GLASS À LA SUEDOISE

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1973** NOBEL MENU

RÖKT LAX MED POCHERAT ÄGG

—

OXFILÉ CHARLEMAGNE

—

ANANASPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1974

NOBEL MENU

VARMRÖKT LAX MED HOLLANDAISESÅS

—

RÅDJURSSTEK MED GENEVERSÅS OCH SALLAD

—

APELSINSORBET

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1975** NOBEL MENU

KALL SLÄTVAR MED RÄKSÅS

—

STEKT SNÖRIPA MED TRYFFEL OCH GÅSLEVERSÅS,  
RÖNNBÄRSGELÉ, SÄSONGSALLAD OCH POMMES TROI COURONNE

—

LINGONGLASSPARFAIT MED MANDELKAKOR

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1976

NOBEL MENU

VERMOUTHPOCHERADE SJÖTUNGSFILEÉR MED PILAFFRIS

—

KALL JÄRPMOUSSE MED TRYFFELSÅS OCH WALDORFSALLAD

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1977** NOBEL MENU

LAXPATÉ MED ÖRTSÅS

—

ENBÄRSHALSTRAD SNÖRIPA MED RÖNNBÄRSGELÉ OCH SALLAD

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1978** NOBEL MENU

KALL HUMMER PARISIENNE

—

CALVADOSBRÄSERAD UNGANKA MED ÄPPELKOMPOTT

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

**1979**

NOBEL MENU

KALL PIGGVARSFILÉ MED LÖJROM OCH HOLLANDAISESÅS

—

HELSTEKT KALVSADEL  
MED MURKELSÅS OCH HARICOTVERTSALLAD

—

NOBELGLASSPARFAIT

—





STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1980** NOBEL MENU

RÖKT LAX PÅ SPENATBÄDD MED FÖRLORAT ÄGG

—

RENFILÉ MED KANTARELLER  
OCH AKVAVITSÅS. LYONNAISEPOTATIS

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1981** NOBEL MENU

LAXMOUSSE MED KRÄFTSÅS

—

ÄLGFILE MED MURKELSÅS, BRYSSSELKÅL  
OCH GELÉ, PURJOLÖKSPOTATIS

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1982

NOBEL MENU

GRAVAD RENFILÉ MED DIJONSENAPSÅS

—

VÄTTERNRÖDING BRÄSERAD I DILL OCH GRÄDDE

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1983** NOBEL MENU

SNÖRIPSMOUSSE MED GRÄDDSÅS

—

MURKELFÄRSERADE SJÖTUNGSFILÉER MED VERMOUTSÅS

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1984** NOBEL MENU

ENBÄRSGRAVAD LAX MED SENAPSÅS OCH MURKELPASTEJ

—

VILDAND MED SVART VINBÄRSSÅS, MOROTSKAKA, SALLAD

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1985** NOBEL MENU

KRÄFTTIMBAL MED BASILIKASÅS

—

LAMMSADEL MED COGNACSGRÄDDSA, POMMES ALUMETTES

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1986** NOBEL MENU

FÄRSKRÖKT LAX MED LÖJROMSÅS

—

UGNSSTEKT FASAN MED SKOGSSVAMPSTIMBAL

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1987** NOBEL MENU

TRYFFERAD HUMMERPATÉ MED KRASSESÅS

—

HARSADEL MED GRÖNSAKSFYLLEDA ÄPPELRINGAR, CALVADOSSÅS

—

NOBELGLASSPARFAIT

—





STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1988** NOBEL MENU

GRAVAD RÖDING MED GRÖNÄRTSÅS

—

FÄRSERAD KRONHJORTSFILÉ MED MURKEL OCH KANTARELLSÅS

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1989** NOBEL MENU

PATÉ PÅ RÖKT ÅL OCH SJÖTUNGA MED FORELLROMSÅS

—

MARINERAD ÄLGRYGG MED LINGONGRÄDDSÅS

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1990** NOBEL MENU

RIPTIMBAL PÅ SALLADSBÄDD MED ÖRTSÅS

—

ENBÄRSHALSTRAD RÖDING MED SPARRIS, DILLGRÄDDE OCH RIS

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1991** NOBEL MENU

NÄSSELSOPPA MED VAKTELÄGG

—

TARTAR PÅ GRAVAD LAX MED RÖD PAPRIKACRÉME

—

STEKT ANKBRÖST MED HAVTORNSÅS OCH ROTFRUKTSKOMPOTT

—

NOBEL GALA GLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1992

NOBEL MENU

TERRIN PÅ LAX, SJÖTUNGA, DILL OCH GRÄSLÖK,  
ÄNGSYRESÅS MED LÖJROM

—

HELSTEKT LAMMYTTERFILÉ  
MED HONUNGLACERADE MORÖTTER,  
SVARTRÖTTER, STEKT EKSKIVLING OCH ÄPPELCIDERSÅS

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1993** NOBEL MENU

GRAVAD RÖDING PÅ BÄDD AV RÄTTIKA  
MED LAXROM, HONUNGSVINÄGRETT À LA RAINERI

—

HELSTEKT RENYTTERFILÉ  
MED TRATTKANTARELLER, KÅLRABBITIMBAL,  
BJÖRNBÄRSSÅS, POTATISPURÉ MED SKIVAD SVARTROT

—

NOBELGLASSPARFAIT

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1994** NOBEL MENU

RULLADER PÅ RÖKT ANKBRÖST, MANGO OCH MANGOLD

—

KALVFILE MED SALVIA OCH POMPOMSVAMP,  
SPENATFYLLD TOMAT, POTATISPLÄTTAR MED INGEFÄRA

—

NOBELGLASSPARFAIT MED SPUNNET SOCKER

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1995** NOBEL MENU

LÄTTRIMMAD VÄSTERHAVSTORSK  
MED ÄNGSYRA, ÄPPELSALLAD

—

ÖRTSTEKT KRONHJORTSFILÉ  
MED RAGU PÅ BJÖRKSOPP, ZUCCHINI OCH BACON,  
SVARTVINBÄRSÅS OCH POTATISBAKELSE

—

NOBELGLASSPARFAIT MED SPUNNET SOCKER

—





STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1996

NOBEL MENU

HUMMERALADÅB MED BLOMKÅLSCRÉME OCH LÖJROM

—

FÄRSERAD PÄRLHÖNA MED ROSTADE ROTFRUKTER,  
CITRUSSÅS, PURÉ PÅ MANDELPOTATIS

—

NOBELGLASSPARFAIT MED SPUNNET SOCKER

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY

1997

NOBEL MENU

JORDÄRTSKOCKSBAKELSE MED RÖKT LAX OCH HUMMER

—

STEKT DUVBRÖST MED RAGU PÅ KARL-JOHAN SVAMP  
OCH LÅRKÖTT, SYRLIG HALLONVINÄGERSÅS,  
POTATIS OCH LÖKKOMPOTT

—

NOBELGLASSPARFAIT MED SPUNNET SOCKER

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1998** NOBEL MENU

MARINERAD KRONÄRTSKOCKSBOTTEN  
FYLLD MED RÄKOR, KRÄFTOR OCH FÄRSK FÄNKÅL

—

TIMJAN- OCH SVARTPEPPARSTEKT KYCKLINGBRÖST  
MED JORDÄRTSKOCKSSÅS, SVAMPRULLE  
OCH RAGU PÅ GRÖNSAKER

—

NOBELGLASS MED SPUNNET SOCKER

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **1999** NOBEL MENU

JORDÄRTSKOCKSCRÈME MED HUMMER OCH LÖJROM

—

VITKÅLSLINDAD LAMMYTTERFILÉ MED SÖTSUR DILLSKY,  
PURÉ PÅ POTATIS- OCH CHEDDAR, SMÅ GRÖNSAKER

—

KRYDDGLASS MED ANANASSORBET, KOMPOTT  
PÅ ANANAS OCH PASSIONSFRUKT

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **2000** NOBEL MENU

TERRIN PÅ HÄLLEFLUNDRAN OCH HAVSKRÄFTA  
MED MARINERADE PILGRIMSMUSSLOR,  
LÖJROMS-CRÈME FRAICHE OCH SPÄD SALLAD

—

CITRONSTEKT ANKBRÖST MED VÄSTERBOTTENTIMBAL,  
RAGU PÅ KANTARELLER OCH JORDÄRTSKOCKA  
SAMT ÖRTPOTATISPURÉ

—

VANILJGLASS MED LINGONSORBET

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **2001** NOBEL MENU

HUMMER OCH BLOMKÅLSKNOPPAR PÅ BLOMKÅLSPURÉ,  
HAVSKRÄFTSGELÉ OCH HAVSKORALLSALLAD. NOBELBRÖD.

—

ANKLEVERFYLLD VAKTEL MED RAGU PÅ KARL-JOHANSVAMP,  
SOLTORKADE TOMATER, FÄRSK GRÖN SPARRIS, MADEIRASKY  
OCH KÖRVELPURÉ.

—

VANILJGLASS OCH SVARTVINBÄRSARFAIT  
PÅ TUNN MARÄNGBOTTEN MED KNÄCKFLARN.

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **2002** NOBEL MENU

TARTELETT MED GETOST OCH RÖDBETA  
SAMT MARINERADE PILGRIMSMUSSLOR OCH HAVSKRÄFTOR  
MED TRYFFELVINAIGRETTE. NOBELBRÖD.

—

KRYDDSTEKT SVENSK HJORTFILÉ MED ROSTADE ROTFRUKTER,  
LINGONCHUTNEY OCH KANELSKY, SERVERAS  
MED ROSTADE RATTEPOTATISAR.

—

PÄRONTERRIN PÅ VANILJ & CHOKLADBAVAROISE SMAKSATT  
MED PÄRONBRÄNNVIN SAMT PÄRON-CHAMPAGNESORBET  
& PÄRONKARAMELLSÅS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **2003** NOBEL MENU

SÉLECTION SUÉDOISE – LÖJROMS CHEESE CAKE,  
KRÄFTSTRÖMMING, GRAVLAX MED GURKA, SALLADSLÖK  
OCH SENAP, INKOKT HAVSKRÄFTA MED  
JORDÄRTSKOCKSCRÉME, KVIBILLEMousse PÅ KAVRING

—

MURKELFÄRSERAD PÄRLHÖNA MED RAGU PÅ  
KARLJOHANSVAMP, BONDBÖNOR, PUMPA OCH HARICOTS VERTS,  
SERVERAS MED POTATISTERRIN OCH SVAMPSÅS

—

KAFFEBAVAROISE PÅ MANDEL- OCH KAFFEBOTTEN,  
MED PUNSCH- OCH LIKÖRPRALIN

—





STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **2004** NOBEL MENU

HUMMER- OCH TOMATTERIN MED LÖJROM. NOBELBRÖD

—

KALVYTTERFILÉ MED ROTFRUKTSRAGU,  
POTATISKAKA OCH RÖDVINSSKY

—

MANDELMOUSSE MED HJORTRON SAMT MÁNDELMJÖLKSSORBET

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **2005** NOBEL MENU

KRÄFTPANNACOTTA MED FÄNKÅLSBAKAD FJÄLLRÖDING,  
PILGRIMSMUSSLA OCH HAVSKRÄFTA  
SAMT SPÄD SALLAD. NOBELBRÖD

—

TRUMPETSVAMPINBAKAT RIPBRÖST  
MED KARAMELLISERAT ÄPPLE, INKOKT LÖK OCH BONDBÖNOR,  
SERVERAS MED CALVADOSSÅS OCH POTATISBAKELSE

—

CITRON- OCH YOGHURTMOUSSE MED ÅKERBÄRSMARMELAD,  
FÄRSKA HALLON SAMT HALLON- OCH ÅKERBÄRSÅS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **2006** NOBEL MENU

MOSAIK PÅ RIMMAD LAX OCH PILGRIMSMUSSLOR  
MED KALIXLÖJROM SAMT GURK- OCH ÄPPELSALLAD  
NOBELBRÖD

—

ÖRTBAKAD LAMMRYGG MED OLIVGLACERADE GRÖNSAKER,  
POTATIS- OCH JORDÄRTSKOCKSPURÉ SAMT PORTVINSSÅS

—

ANANASPARFAIT PÅ MANDEL- OCH KANELBOTTEN  
MED KAREMELLISERAD ANANASSALLAD, SMAKSATT MED MYNTA

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **2007** NOBEL MENU

HUMMERALADÅB MED DILLBAKAD HÄLLEFLUNDRAN  
OCH KALIXLÖJROM, SERVERAS MED BLOMKÅLSCRÉME  
SAMT ÄPPELSALLAD. NOBELBRÖD

—

UNGTUPP FRÅN SKÅNE MED TUPPKORV SMAKSATT MED SALVIA,  
SERVERAS MED MANDELPOTATIS- OCH ROTSELLERITERRIN  
SAMT SILVERLÖKSPURÉ, KRONÄRTSKOCKA OCH RÖDVINSSÅS

—

HALLON- OCH SVARTVINBÄRSTERRIN  
MED PISTAGEBOTTNAR SAMT VANILJGLASS

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **2008** NOBEL MENU

BAKAD SJÖTUNGA MED SVENSKA SKALDJUR SAMT FÄNKÅL,  
OSTRONÖRT OCH SKALDJURSDRESSING, NOBELBRÖD

—

SVENSK KALVFILE MED KARL-JOHANSVAMP, SELLERICRÉME,  
KALVSKY MED RÖDVIN OCH TIMJANPOTATISTERRIN

—

PÄRON BELLE HÉLÈNE 2008  
INGEFÄRA- OCH VANILJKOKT PÄRON PÅ CHOKLADGLACERAD  
MANDELBOTTEN MED MÖRK CHOKLADCRÉME SAMT  
VANILJGLASS OCH PÄRONMARMELAD

—



STADSHUSKÄLLAREN

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **2009** NOBEL MENU

HUMMERCONSOMMÉ MED SKALDJURSTARTAR,  
HUMMER OCH KALIXLÖJROM. NOBELBRÖD

—

TRYFFELFÄRSERAD VAKTEL MED PERSILJEROT, BRYSELKÅL,  
SVAMP, MANDELPOTATISPURÉ OCH PORTVINSSÅS

—

CITRON- OCH FÄRSKOSTMOUSSE MED HAVTORNORBET

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **2010** NOBEL MENU

ANKGALANTINE MED ÄPPLEN, PUMPA, ÄTTIKSGRÖNSAKER  
OCH KRYDDIG GELÉ. NOBELBRÖD

—

TRYFFELSTEKT PIGGVAR MED VINTERSALLAD  
OCH KANTARELLER SAMT OXSVANSTRYFFELSKY

—

LEN MJÖLKCHOKLAD- OCH APELSINBAVAROISE  
SMAKSATT MED GAMMELDANSK BITTER,  
SERVERAS MED APELSINSALLAD

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— ETABL 1922 —

NOBELMENY **2011** NOBEL MENU

HUMMER MED PICKLADE VINTERGRÖNSAKER  
OCH JORDÄRTSKOCKSPURÉ

PÄRLHÖNA MED KARL-JOHANSVAMP OCH LINGON,  
INKOKT PÄRLLÖK SAMT PERSILJERÖTTER OCH VELOUTÉ

MANDARIN- OCH VIT CHOKLADMOSSE PÅ KANELBOTTEN  
MED HALLONMARMELAD OCH FÄRSKA HALLON