

STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1901

NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Pocherad slätvarsfilé med tryffel och vitvinsås

—

Helstekt oxfilé Imperial

—

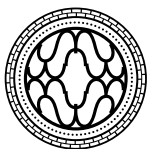
Stekt järpbröst med Madeirasås

—

Nobelglassparfait

—

Frukttartlette



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1902** NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Kalvconsommé

—

Hummer à la Vanderbilt

—

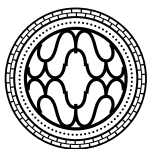
Tournedos med duxellefyllda tomater

—

Stekt raphöna med jungfrusallad

—

Glasstårta à la Grand Hotel



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1903

NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Falsk sköldpaddssoppa

—

Slätvarsfilé à la Amiral

—

Kall järpe med Champagnekokt  
tryffel och tuppkammar

—

Stekt kyckling med sallad

—

Glace Royal



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1904

NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Consommé med pastejer

—

Sjötungsfilé à la Duroc

—

Kall kyckling à la Jeanette

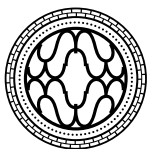
—

Stekt fasan med sallad

—

Glace à la Grand Hotel

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1905

NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Hönsconsommé med sparris

—

Sjötungsfilé à la Gentil homme

—

Lammsadel med sparris och tryffel

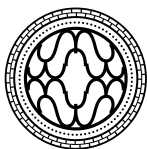
—

Kall raphöna med sallad och kronärtskockor

—

Glassbomb

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1906** NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Falsk sköldpaddssoppa

—

Gösfilé med griljerade tomater  
och färska champinjoner

—

Kyckling med ärter, morötter och bacon

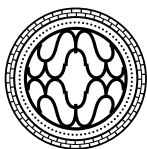
—

Kall vaktel med tryffel och sparris

—

Glassbomb

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1908** NOBEL MENU

Hors d'oeuvres

—

Consommé med blomkål och haricots verts

—

Sjötungsfilé med sparris, tryffel och tomattärningar

—

Lammsadel med Choronsås

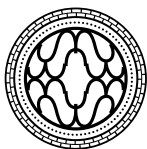
—

Stekt fasan med kronärtskockor och sallad

—

Glacé à la Victoria

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1909** NOBEL MENU

Hönsconsommé med frikadeller och tryffel

—

Piggvarsfilé Polignac

—

Oxfile med kronärtskocksboten,  
blomkål Hollandaise

—

Stekt kyckling med Romain sallad

—

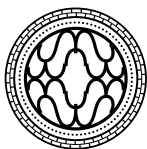
Färska haricots verts

—

Päron à la drottning Victoria

—





STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1910** NOBEL MENU

Hönsconsommé med kalvfrikadeller

—

Sjötungsfiléer med hummer och hummersås

—

Rimmad lammsadel med Madeirasås

—

Kall stekt järpe med gåsleverpuré och tryffel

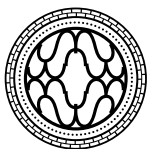
—

Grön sparris med jungfruvinägrett

—

Glassbomb Nabob

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1911

NOBEL MENU

Consommé

—

Piggvar med hummer och tryffel i hummersås

—

Kall kyckling med sallad

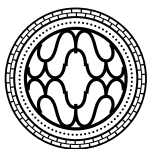
—

Vaktel med kronärtskocksduchesse

—

Charlotte à la Rachel

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

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

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1913** NOBEL MENU

Consommé

—

Piggvar à la Walewska

—

Kyckling med haricots verts och oxmärg

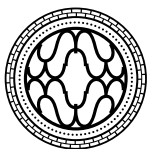
—

Vaktel med kronärtskocksbottnar

—

Pralinparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1920** NOBEL MENU

Consommé med säsongens färska grönsaker

—

Kall lax med griljerade tomater, haricots verts

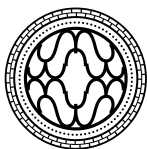
—

Rådjurssadel med kronärtskocksbotten,  
blomkål Hollandaise, sparrisknippen

—

Aprikosparfait med Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1921** NOBEL MENU

Falsk sköldpaddssoppa

—

Piggvarsfilé à la Walewska

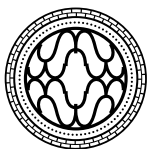
—

Lammsadel med grönsaker och Choronsås

—

Inkokta päron med vaniljglass och hallonsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1922** NOBEL MENU

Kalvconsommé med varma ostpastejer

—

Piggvarsfilét à la Mornay

—

Stekt orre, pastejer fyllda med sparris och tryffel

—

Glassoufflé

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1925** NOBEL MENU

Klar consommé

—

Gratinerad gösfilé à la Mornay

—

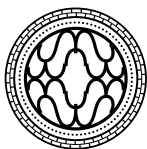
Kalkon Nicoise med kronärtskocksbottnar Princesse

—

Parfait Nelusko

—





**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1926** NOBEL MENU

Viltconsommé med krutonger

—

Ångkokt slätvarsfilé med champinjoner och tomat

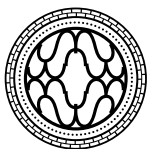
—

Lammsadel med primörer och kronärtskocksboten

—

Ananas med glass, banan och maraschino

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1927** NOBEL MENU

Kalvconsommé med sherrysmak

—

Piggvarsfilé à la Normande

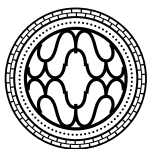
—

Anka á la Orange med kronärtskocksbottnar

—

Pralinbomb med Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1928** NOBEL MENU

Hönsconsommé med oxtunga och tryffel

—

Pocherad piggvar med ostron, tryffel och vitvinsås

—

Järpe fylld med mousselinfärs,  
kronärtskocksboten, Madeirasås

—

Glassoufflé

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1929** NOBEL MENU

Kalvconsommé med tryffel

—

Champagnepocherad sjötungsfilé

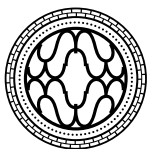
—

Stekt kall anka med bacon, lök, örter och sallad

—

Glassbomb med nötter och Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1930

NOBEL MENU

Falsk sköldpaddssoppa

—

Laxforell med tryffel, tuppkammar och champinjoner

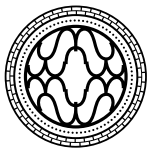
—

Stekt ungdalkon med kronärtskockor, sallad, gelé

—

Toscaparfait med aprikosglass och frukttärningar

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1931** NOBEL MENU

Purésoppa på färska champinjoner

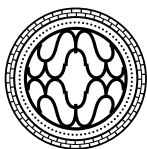
—

Ångkokt sjötungsfilé i cognac och räksås,  
tryffelStekt anka med selleri

—

Glassoufflé med curacao och Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1932

NOBEL MENU

Falsk sköldpaddssoppa

—

Vitvinspocherad piggvar med ostron,  
musslor, tryffel och pastejer fyllda  
med kräftstjärter och champinjoner

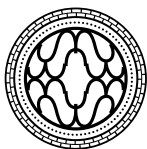
—

Stekt anka med risottofyllda tomater, Madeirasås

—

Glassoufflé med violsmak och Petis fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1933** NOBEL MENU

Viltconsomme med ris, ostkrutonger

—

Sjötungsfilé med musslor och räkstjärter, Bercysås

—

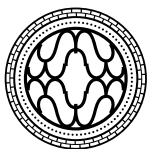
Stekt kyckling med grönsaksfyllda  
kronärtskocksbottnar

—

Glassbomb med sockrade  
hackade kastanjer, Petits fours

—





STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1934** NOBEL MENU

Falsk sköldpaddssoppa

—

Pocherad sjötungsfilé med  
sparris, kräftstjärtar, tryffel

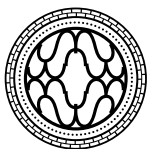
—

Kall fasan med bacon, gåslever,  
surkål och potatispuré

—

Moccaglassbomb med pistasch och körsbärsgrädde

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1935** NOBEL MENU

Consommé Chesterfield med ostpastej

—

Sjötungsrullad med pilgrimsmussla,  
mangold, Champagnesås

—

Rådjurssadel Lucullus, fågelfärsbullar,  
Madeirasås, potatiskaka

—

Moccaglassparfait med Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1936** NOBEL MENU

Falsk sköldpaddssoppa

—

Sjötungsfileér

—

Järpbröst med smörstekt banan, Waldorfsallad

—

Glace au Four

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1937** NOBEL MENU

Kalvconsommé med ostpastejer

—

Slätvarsfile med musslor, scampi, vitvinsås

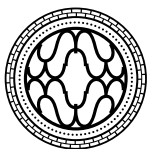
—

Kall anka med kronärtskockor, glacerade kastanjer

—

Nougatglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1938** NOBEL MENU

Hönsconsommé med oxtunga och tryffel

—

Kall sjötungsfilé med caviarsås

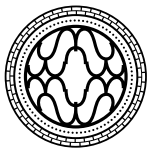
—

Stekt kyckling med kronärtskocksbottnar,  
tryffel, sallad

—

Glassoufflé med frukttärningar

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1945** NOBEL MENU

Champinjonsoppa à la crème

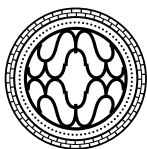
—

Rensadel à la Suédoise med smörkokta haricots verts

—

Glassbomb à la "Stadshuset"

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1946** NOBEL MENU

Skaldjursconsommé

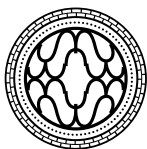
—

Helstekt renfilé med lingonrädksås, selleripuré

—

Inkokta päron med glass

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1947

NOBEL MENU

Sandwiches

—

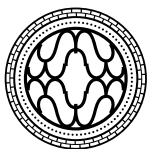
Stekt kyckling med selleri, majrovor, lök, bacon

—

Äppeltårta med vaniljsås

—





STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1948** NOBEL MENU

Kalvconsommé med ostsnittar

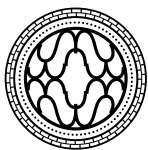
—

Helstekt oxfilé med champinjoner och tryffel

—

Päron Belle Hélène

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

**1949**

NOBEL MENU

Sparrispuré

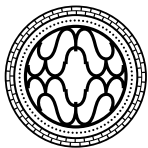
—

Sprängd gås med rödkål och pepparrotsgrädde

—

Napoleontårta

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

**1950**

NOBEL MENU

Champinjonsoppa

—

Oxfile med kronärtskocksboten och Bearnaisesås

—

Nobelglassparfait med Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1951** NOBEL MENU

Hummer med sparris, tryffel och bearnaisesås

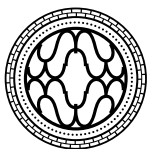
—

Stekt kalvfilé med Polignacsås och tryffel

—

Nobelglassparfait med Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1952** NOBEL MENU

Laxpirog med brynt smör

—

Stekt ungtupp med sallad och Madeirasås

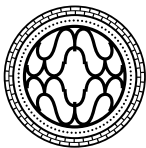
—

Nobelglassparfait med Petit fours

—

Glace au Four

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1953

NOBEL MENU

Hummer med sparris, tryffel och bearnaisesås

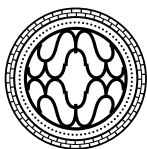
—

Rådjurssadel med pepparsås och kastanjepuré

—

Fruktsavaräng med Marashino

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1954** NOBEL MENU

Rökt laxöring med gräddstuvad spenat

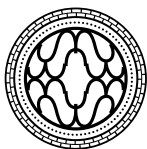
—

Stekt oxfilé med kronärtskockor,  
tryffel och champinjoner

—

Päron med pistaschglass och chokladsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1955

NOBEL MENU

Hummersoppa

—

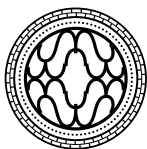
Stekt oxfilé med oxmärg, Pommes Parisienne

—

Fruktbavaroise med spunnet socker

—





STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1956** NOBEL MENU

Pocherad lax i rödvinsås

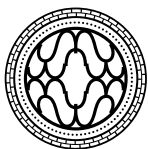
—

Kall kalkon i gelé med Mimosasallad

—

Hjortronparfait med mandelflarn

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

**1957**

NOBEL MENU

Laxforell Parisienne med sauce verte

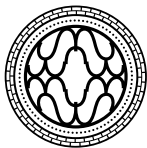
—

Stekt fasan med portvinsås och Romaine sallad

—

Cognac -och champagne kokta päron, fryst grädde

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1958** NOBEL MENU

Pocherade sjötungsfileér  
i rödvin, bacon, champinjoner

—

Kallt ankbröst i portvinsgelé med apelsinsås

—

Nobelglassparfait

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1959** NOBEL MENU

Piggvarsfilé med champagnesås och smörris

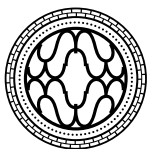
—

Kall kyckling i gelé med Waldorfsallad

—

Flamberade päron med Frangipanekräm

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

**1960**

NOBEL MENU

Klar consommé

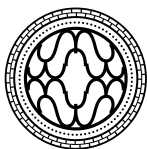
—

Stekt lamsadel med pimientosås och grönsallad

—

Äppelsavaräng med Rom och vispad grädde

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1961** NOBEL MENU

Sjötungsfileér i vitvin med curryris

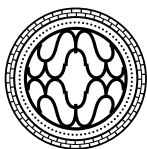
—

Kall orre och tjäder  
med tryffel, gåslever och Madeirasås

—

Waldorfsallad  
Päron i Champagne med vaniljsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1962** NOBEL MENU

Rökt laxöring à la Parisienne

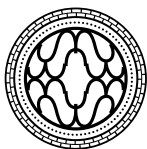
—

Stekt lammsadel med pimientosås och grönsallad

—

Persika i Grand Marnier, grädde Chantilly

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1963** NOBEL MENU

Bräserad lax à la Madrid

—

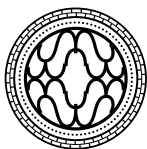
Kall unganka i gelé med gåslever och Madeirasås

—

Päron i Champagne med vaniljsås

—





STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1964** NOBEL MENU

Varmrökt piggvar med Gourmetsås

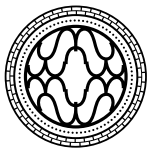
—

Järpe i gelé med gåslever och Waldorfsallad

—

Persika i Grand Marnier, Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1965** NOBEL MENU

Färserade sjötungsrullader

—

Tryfferad unghöna i gelé, sparris i vinägrett

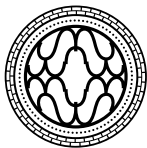
—

Madeirasås med gåslever

—

Ananas i likör, Petits fours

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1966** NOBEL MENU

Varmrökt piggvar med Gourmetsås

—

Rapphöna à la Bohemienne, Mimosasallad

—

Vaniljglass med chokoladsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1967

NOBEL MENU

Rökt lax, kronärtskocksbottnar  
på bladspenat, pepparrotsgrädde

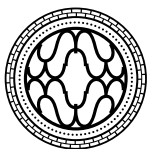
—

Vildand Provencale, Madeirasås och sallad

—

Nobel Gala päron

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1968** NOBEL MENU

Avocado med hummer och Gourmetsås

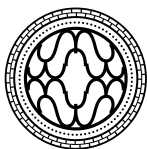
—

Lammsadel med gräddstuvade murklor,  
Madeirasås och Waldorfsallad

—

Ananasglassparfait med Petits fours

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1969

NOBEL MENU

Laxfylld avocado med sås Gourmet Moscovite

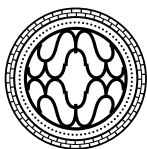
—

Färserad oxfilé med tryffelsås

—

Apelsinsorbet

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1970** NOBEL MENU

Varmrökt lax, kronärtskocksboten  
på bladspenat med Mousselinsås

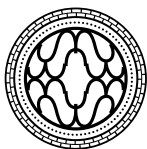
—

Färserad renfilé med Geneversås  
och Pommes Dauphines

—

Hjortronsavaräng med mockagrädde

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1971** NOBEL MENU

Tryfferad piggvarsmousse i Champagnegelé

—

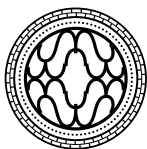
Stekt unghöna med gräddsås, brysselkål,  
morötter och champinjoner

—

Grand Marnierglassufflé

—





**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1972** NOBEL MENU

Varmrökt piggvar med Hollandaisesås

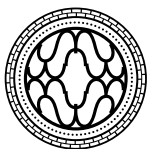
—

Dilammstek med Madeirasås och tomat sallad

—

Glass à la Suedoise

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1973** NOBEL MENU

Rökt lax med pocherat ägg

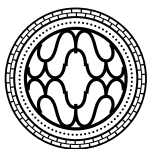
—

Oxfile Charlemagne

—

Ananasparfait

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

**1974**

NOBEL MENU

Varmrökt lax med Hollandaisesås

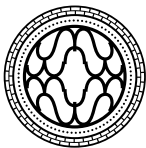
—

Rådjursstek med geneversås och sallad

—

Apelsinsorbet

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1975** NOBEL MENU

Kall slätvar med räksås

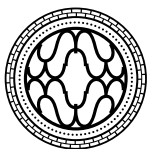
—

Stekt snöripa med tryffel och gåsleversås,  
rönnbärsjelé, säsong sallad och Pommes Troi couronne

—

Lingonglassparfait med mandelkakor

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1976

NOBEL MENU

Vermouthpocherade sjötungsfileér med pilaffris

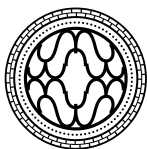
—

Kall järpmousse med tryffelsås och Waldorfsallad

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1977

NOBEL MENU

Laxpaté med örtsås

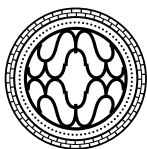
—

Enbärshalstrad snöripa med rönnbärgelé och sallad

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1978

NOBEL MENU

Kall hummer Parisienne

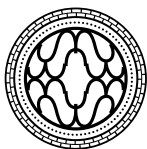
—

Calvadosbräserad unganka med äppelkompott

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1979

NOBEL MENU

Kall piggvarsfilé med löjrom och Hollandaisesås

—

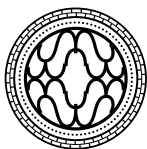
Helstekt kalvsadel  
med murkelsås och haricotvertsallad

—

Nobelglassparfait

—





STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1980

NOBEL MENU

Rökt lax på spenatbädd med förlorat ägg

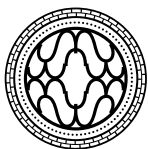
—

Renfilé med kantareller  
och akvavitsås. Lyonnaisepotatis

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1981

NOBEL MENU

Laxmousse med kräftsås

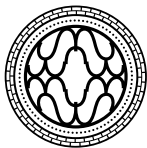
—

Älgfilé med murkelsås, brysselkål  
och gelé, purjolökspotatis

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1982

NOBEL MENU

Gravad renfilé med Dijonsenapsås

—

Vätternröding bräserad i dill och grädde

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1983

NOBEL MENU

Snöripsmousse med gräddsås

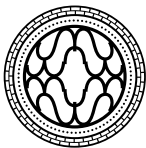
—

Murkelfärserade sjötungsfiléer med Vermoutsås

—

Nobelglassparfait

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

**1984**

NOBEL MENU

Enbärsgravad lax med senapsås och murkelpastej

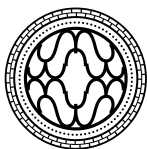
—

Vildand med svart vinbärssås, morotskaka, sallad

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1985

NOBEL MENU

Kräfttimbal med basilikasås

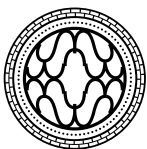
—

Lammsadel med cognacsgräddsås, pommes Alumettes

—

Nobelglassparfait

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

**1986**

NOBEL MENU

Färskrökt lax med löjromsås

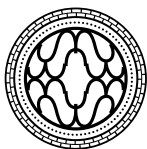
—

Ugnsstekt fasan med skogssvampstimbal

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1987

NOBEL MENU

Tryfferad hummerpaté med krassesås

—

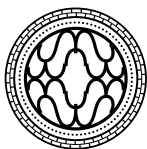
Harsadel med grönsaksfyllda äppelringar, Calvadossås

—

Nobelglassparfait

—





**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

**1988**

NOBEL MENU

Gravad röding med grönärtsås

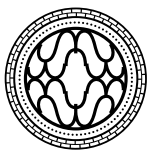
—

Färserad kronhjortsfilé med murkel och kantarellsås

—

Nobelglassparfait

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

**1989**

NOBEL MENU

Paté på rökt ål och sjötunga med forellromsås

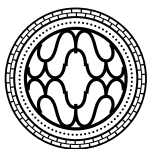
—

Marinerad älgrygg med lingongräddsås

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1990

NOBEL MENU

Riptimbal på salladsbädd med örtsås

—

Enbärshalstrad röding med sparris, dillgrädde och ris

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1991

NOBEL MENU

Nässelsoppa med vaktelägg

—

Tartar på gravad lax med röd paprikacrème

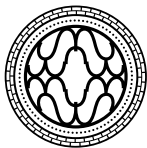
—

Stekt ankbröst med havtornsås och rotfruktskompott

—

Nobel Gala glassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1992

NOBEL MENU

Terrin på lax, sjötunga, dill och gräslök,  
ängsyresås med löjrom

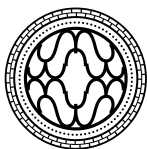
—

Helstekt lammytterfilé  
med honungsglacerade morötter,  
svartrötter, stekt ekskivling och äppelcidarsås

—

Nobelglassparfait

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1993

NOBEL MENU

Gravad röding på bädd av rättika  
med laxrom, honungsvinägrett à la Raineri

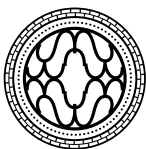
—

Helstekt renytterfilé  
med trattkantareller, kålrabbitimbal,  
björnbärssås, potatispuré med skivad svartrot

—

Nobelglassparfait

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **1994** NOBEL MENU

Rullader på rökt ankbröst, mango och mangold

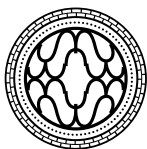
—

Kalvfilé med salvia och PomPomsvamp,  
spenatfylld tomat, potatisplättar med ingefära

—

Nobelglassparfait med spunnet socker

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1995

NOBEL MENU

Lättrimmad västerhavstorsk  
med ängsyra, äppelsallad

—

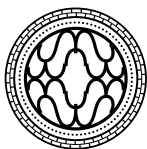
Örtstekt kronhjortsfilé  
med ragu på björksopp, zucchini och bacon,  
svartvinbärsås och potatisbakelse

—

Nobelglassparfait med spunnet socker

—





STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1996

NOBEL MENU

Hummeraladåb med blomkålscrème och löjrom

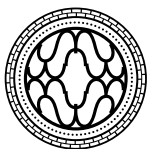
—

Färserad pärlhöna med rostade rotfrukter,  
citrussås, puré på mandelpotatis

—

Nobelglassparfait med spunnet socker

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1997

NOBEL MENU

Jordärtskocksbakelse med rökt lax och hummer

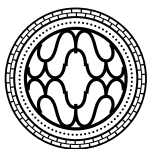
—

Stekt duvbröst med ragu på Karl-Johan svamp  
och lårkött, syrlig hallonvinägersås,  
potatis och lökcompott

—

Nobelglassparfait med spunnet socker

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1998

NOBEL MENU

Marinerad kronärtskocksbotten  
fylld med räkor, kräftor och färsk fänkål

—

Timjan- och svartpepparstek kycklingbröst  
med jordärtskockssås, svamprulle  
och ragu på grönsaker

—

Nobelglass med spunnet socker

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY

1999

NOBEL MENU

Jordärtskockscrème med hummer och löjrom

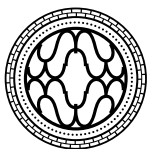
—

Vitkåslindad lammytterfilé med sötsur dillsky,  
puré på potatis- och cheddar, små grönsaker

—

Kryddglass med ananassorbet, kompott  
på ananas och passionsfrukt

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2000** NOBEL MENU

Terrin på hälleflundra och havskräfta  
med marinerade pilgrimsmusslor,  
löjroms-crème fraiche och späd sallad

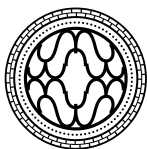
—

Citronstekt ankbröst med västerbottentimbal,  
ragu på kantareller och jordärtskocka  
samt örtpotatispuré

—

Vaniljglass med lingonsorbet

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2001** NOBEL MENU

Hummer och blomkålsknoppar på blomkålspuré,  
havskräftsgelé och havskorallsallad. Nobelbröd.

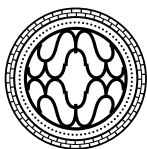
—

Ankleverfylld vaktel med ragu på Karl-Johansvamp,  
soltorkade tomater, färsk grön sparris, Madeirasky  
och körvelpuré.

—

Vaniljglass och svartvinbärsparfait  
på tunn marängbotten med knäckflarn.

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY 2002 NOBEL MENU

Tartelett med getost och rödbeta  
samt marinerade pilgrimsmusslor och havskräftor  
med tryffelvinaigrette. Nobelbröd.

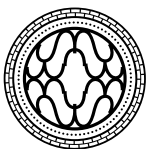
—

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

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2003** NOBEL MENU

Sélection Suédoise – Löjroms cheese cake,  
Kräftströmming, Gravlax med gurka, salladslök  
och senap, Inkokt havskräfta med  
jordärtskockscrème, Kvibillemousse på kavring

—

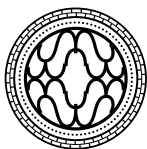
Murkelfärserad pärlhöna med ragu på  
KarlJohansvamp, bondbönor, pumpa och haricots verts,  
serveras med potatisterrin och svampsås

—

Kaffebavaroise på mandel- och kaffebotten,  
med punsch- och likörpralin

—





STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2004** NOBEL MENU

Hummer- och tomatterrin med löjrom. Nobelbröd

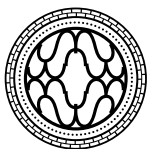
—

Kalvytterfilé med rotfruktsragu,  
potatiskaka och rödvinssky

—

Mandelmousse med hjortron samt mändelmjökssorbet

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY    2005    NOBEL MENU

Kräftpannacotta med fänkålsbakad fjällröding,  
pilgrimsmussla och havskräfta  
samt späd sallad. Nobelbröd

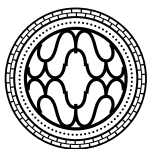
—

Trumpetsvampinbakat ripbröst  
med karamelliserat äpple, inkokt lök och bondbönor,  
serveras med Calvadosås och potatisbakelse

—

Citron- och yoghurtmousse med åkerbärsmarmelad,  
färska hallon samt hallon- och åkerbärsås

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

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 portvinnssås

—

Ananasparfait på mandel- och kanelbotten  
med karamelliserad ananassallad, smaksatt med mynta

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2007** NOBEL MENU

Hummeraladåb med dillbakad hälleflundra  
och Kalixlöjrom, serveras med blomkålskrème s  
amt äppelsallad. Nobelbröd

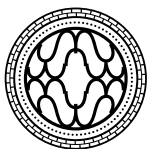
—

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**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2008** NOBEL MENU

Bakad sjötunga med svenska skaldjur samt fänkål,  
ostronört och skaldjursdressing, Nobelbröd

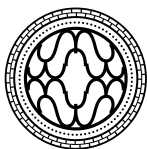
—

Svensk kalvfilé med Karl-Johansvamp, sellericréme,  
kalvsky med rödvin och timjanpotatisterrin

—

Päron Belle Hélène 2008  
Ingefära- och vaniljkockt päron på chokladglacerad  
mandelbotten med mörk chokladcrème samt  
vaniljglass och päronmarmelad

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2009** NOBEL MENU

Hummerconsommé med skaldjurstartar,  
hummer och Kalixlöjrom. Nobelbröd

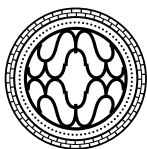
—

Tryffelfärserad vaktel med persiljerot, brysselkål,  
svamp, mandelpotatispuré och portvinssås

—

Citron- och färskostmousse med havtornsorbet

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2010** NOBEL MENU

Ankgalantine med äpplen, pumpa, ättiksgrönsaker  
och kryddig gelé. Nobelbröd

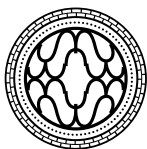
—

Tryffelstekt piggvar med vintersallad  
och kantareller samt oxsvanstryffelsky

—

Len mjölkchoklad- och apelsinbavaroise  
smaksatt med Gammeldansk Bitter,  
serveras med apelsinsallad

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2011** NOBEL MENU

Hummer med picklade vintergrönsaker  
och jordärtskockspuré

—

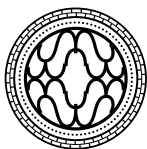
Pärlehöna med Karl-Johansvamp och lingon,  
inkokt pärllok samt persiljerötter och velouté

—

Mandarin- och vit chokladmousse på kanelbotten  
med hallonmarmelad och färska hallon

—





STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY    2012    NOBEL MENU

Gravad röding med blomkålsterrine,  
Kalixlöjrom och dillmajonnäs

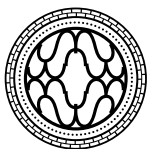
—

Fasan med kantareller,  
inkokt päron, vintergrönsaker,  
mandelpotatispuré och rödvinssås

—

Trilogi på körsbär med pistageklädd  
mascarpone och svart körsbärssorbet

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY    2013    NOBEL MENU

Pärhönsmosaik, morotsvariation  
med gotländsk tryffel och kantarellduxelle  
med tryffelmajonnäs

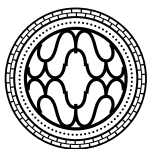
—

Havskräftfyllt piggvarskupol, tartelett  
med havskräfta på ostcrème och spenatbädd,  
spetskålsterrine, havskräftsås  
och mandelpotatispuré

—

Chokladsiluett med nougat  
och havtornsexplosion

—



**STADSHUSKÄLLAREN**

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2014** NOBEL MENU

Blomkålssoppa med mosaik på kungskrabba,  
ärter och citronpicklad blomkål

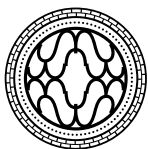
—

Kryddstekt ytterfilé av kronhjort  
med morotsterrin, saltbakad gulbeta,  
rökt pärlök och potatispuré samt viltsky

—

Mousse och sorbet på vilda salmbär från Gotland  
med saffranspannacotta på brynt smörbotten

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY    2015    NOBEL MENU

Piggvar och kammussla med växter från havet,  
brynt smör och löjrom

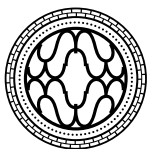
—

Glödbakad kalv svept i svamp, rotselleri  
och äpplesamt rostad sellerijuice,  
serveras med potatispithiviers

—

Körsbärsblomma med smak av kaffe och mandel

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2016** NOBEL MENU

Kolbakad havskräfta och kammussla  
med nässlor, ramslök och syltade vinteräpplen

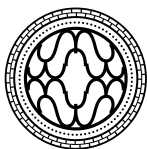
—

Vaktel från Norrby Säteri  
med svart vitlök, purjolöksaska,  
bakade jordärtskockor,  
bevarade svampar, senapsfrö  
och jus på rostade kycklingskinn

—

Sudashimoln, hjortronsorbet,  
misosmutor och friterat rispapper

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY **2017** NOBEL MENU

Pressad och torkad jordärtskocka  
Kålrabbibloomor smaksatta med ingefära  
samt mildrostad kålbuljong

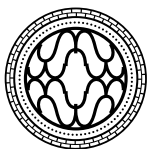
—

Frasig lammsadel  
potatisterrin med Svedjancrème,  
gulbeta, saltbakad rotselleri, äppelsallad  
och rosmarinkryddad lammsky

—

Frostig blåbärsbavaroise  
blåbärsglass med citrontimjan,

—



STADSHUSKÄLLAREN

— I SKOGEN. I STAN. —

NOBELMENY    2018    NOBEL MENU

Lättbakad röding  
kräftbuljong i krondillslök, lättrokt  
forellrom, krispig potatis och krasseskum

—

Bakad rotselleri  
med kantarellkräm och svampsmör, kålrot  
med lagerbladskräm och långbakad  
högrev, oxmärgcrust, rökt kalvsky samt  
potatis- och purjolöksterrin

—

Äppelharmoni  
med karamelliserade Fridaäpplen från  
Österlen, äppelsorbet, vaniljkräm, kolasås  
och havresmutor

—