



SKANSEN KRONAN
ANNO
1687

Förrätter

Slät hummersoppa med en touch av cognac serveras med crudité på kräftor
168 kr

Räkbakelse på kavring på en bädd av babyspenat toppat med örtolja
178 kr

Laxtartar Asian style på salladsbädd med lime
178 kr

Ceviche på hälleflundra med mango, lök, zucchini, ingefära och koriander
188 kr

Trancherat ankbröst med sallad på säsongens primörer och äppelkompott
158 kr

Råbiff på nöt eller hjort med klassiska tillbehör
178 kr

Chevrétoast med valnötter, honung, timjan och myltade skogsbär
158 kr

Jordärtskockssoppa med rotfruktscrudité
138 kr



SKANSEN KRONAN
ANNO
1687

Huvudrätter

Skinnhalstrad Torskrygg, serveras med rostad dillpotatis, säsongens primörer, bladspenat samt Sandefjordsås
338 kr

Laxfärserad Rödtunga, serveras med kräfrisotto, säsongens primörer samt Chablissås
268 kr

Laxfilé, serveras på en bädd av champinjoner, sparris och körsbärstomater samt potatispuck och burre blanc
288 kr

Rostad biffrad, serveras med Jacksonpotatis (bacon & ost), tomat-och löksallad samt rödvinssås.
298 kr

Helstekt kalventrecôte, serveras med hasselbackspotatis, säsongens svamp samt choronsås
288 kr

Hjort-eller Oxfilémedaljonger, serveras med säsongens primörer och potatisbakelse, smörad portvinssås och murkelkräm
298 kr

Vegetarisk Wellington, serveras med stekt skogssvamp, Hasselbackspotatis, rödvinssky samt crème fraîche (rätten kan även göras vegansk)
248 kr



SKANSEN KRONAN
ANNO
1687

Desserter

Sammetsten chokladmousse på chokladbotten med myltade björnbär och crunch
128 kr

Klassisk Crème brûlée
128 kr

Vaniljpannacotta med hjortron och karamelliserade mandlar
128 kr

Råsockerstekta päron med vanilj-mascarpone, inlagd ingefära, svartvinbärssirap
samt havreflarn
128 kr

Chokladbakelse med halloncoulis och lättvispad grädde
128 kr

Vegansk chokladkaka med fruktsorbet toppad med färska bär
128 kr

Ostbricka med Manchego, Brie, Tallagio samt St Agur.
Serveras med kex, frukt och marmelad
189 kr



SKANSEN KRONAN
ANNO
1687

Bufféer

Kronans Festbuffé

Tre sorters sill: Inlagd strömming, kräftsill och senapssill
Rödlök, kokt potatis, gräddfil
Färska räkor med majonnäs och aioli
Rotfruktsbiffar med getost
Varmrökt lax med romkräm
Prästostpaj med skogssvamp
Rostad potatis med betor och rostade solrosfrön
Lammstek med vitlök och rosmarin
Grönsallad och Bulgursallad
Ostfat med tre delikatessostar samt fikonmarmelad
Surdegsbröd, spisbröd, vispat örtsmör
Äppelsmulpaj med vaniljsås

668 kr

Sverige runt buffé

Varmrökt lax med romkräm
Laxballotine med färskost och örter
Rökt viltsteksrulle med pepparrot
Kycklingfilé med rostade solrosfrön och kallpressad olivolja
Mini Wallenbergare med pressgurka
Ankbröst med rostad rödpeppar
Rostad potatis och rotfrukter
Färskpotatissallad med rädisor och vårlök
Grönsallad och Tomat- och bönsallad med vitost
Äppelsmulpaj med vaniljsås

598 kr

Trädgårdsmästarens buffé

Jordärtskocksoppa
Rotfruktsbiffar med getost
Spenat- och svamprulle
Broccoli och grönkålspaj
Matvetesallad med rostade rotsaker, tranbär, pumpakärnor och senapsvinägrett
Sallad med blandade bönor och bakad butternutpumpa
Blomkålsallad med örter och krutonger
Grönsallad
Surdegsbröd, vispat örtsmör, tapenade och färskost med smak av tryffel

498 kr



SKANSEN KRONAN
ANNO
1687

Borgarbuffé

Chimichurri-marinerad kycklingfilé
Marinerad rapsgris
Sotad ugnsbakad lax med fänkål
Rostade rotsaker med timjan och färsk bladspenat
Potatissallad i vinägrett
Grönsallad och Tomat- och bönsallad med vitost
Surdegsbröd, spisbröd, vispat örtsmör

498 kr

Skaldjursplata

Färska räkor
Färska kräftor
Krabbklor
Vinkokta musslor
Västerbottenpaj
Grönsallad
Aioli, majonnäs, Rhode Island dressing
Surdegsbröd, spisbröd, baguette
Smör, ost
Äppelsmulpaj med vaniljsås

698 kr (inkl. färska ostron 738 kr)

Land & Rike runt

Varmrökt lax med romkräm
Rökt viltsteksroll med pepparrot
Lågtempad högre
Rökt fläksida med charlottenlök och äppelkompott
Chimichurri-marinerad fläskfilé med murkelsås
Rostade rotsaker
Potatiskaka
Grönsallad och Matvetesallad
Äppelsmulpaj med vaniljsås

588 kr



SKANSEN KRONAN
ANNO
1687

Snittar

Något gott att tugga på under minglet

Kronans lyxiga snittar

Gravad laxbakelse med rom
Gåsleverpastej med äppelkompott och babyspenat
Tunnbrödsrulle med rökt viltskavsröra och lingon
158 kr

Kronans svenska snittar

Rökt grissida med äpple
Västerbottenkräm på pumpernickel
Kycklingrilette med schalottenlök
148 kr

Kronans lilla bord

Varieté av ostkuber
Laxmousse och löjrom på rågbröd
Olivtapenade på fröknäcke
138 kr

Kronans gröna

Fetaost och grönkål på rågbröd
Tunnbrödsrulle med saltorkad tomat, spenat och färskost
Olivtapenade på fröknäcke
138 kr