

Efter den
sörmländska
sommaren skapar vi
vårt kök
baserat på
det bästa från
våra lokala
bönder och
producenter.

Matglädje är ledordet i
köket

Ett kök som bygger på
hållbarhet och naturlig
smak.



S V Ä R D S K L O V A

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

Förrätter

Halstrad pilgrimsmussla med gurksallad, örtmajonnäs & citrusvinegrette **150kr**
Salomon Unhof, Alte Reben Kremser Tor

Sikrom med friterade potatischips, creme fraiche & rödlök **130kr**
Yann Alexandre Brut Noir

Grön sparris med brynt smörskum, rostade hasselnötter & Wrångebäck **130kr**
Domaine André Bonhomme Viré Clessé

Vitvinskokta blåmusslor med aioli och surdegsbröd **130kr**
Weingut Schätzel

Lufttorkad skinka med marinerade jordgubbar, Linnéa från Jürss Mejeri och valnötter **130kr**
Weingut Fredrich Altenkirch Rosé

Lättare

Räkmacka med aioli, hackat ägg och rödlök **170kr**

Sommarsallad med valnötter, fikon, skivat äpple, bönor & kikärtsmajonnäs **140kr**

Kycklingsallad med sidfläsk, krutonger & parmesandressing **160kr**

Skagen på surdegsbröd med sikrom, rödlök & citron **160kr**

Svärdsklovamackan med alspånsrökt karré, riven Wrångebäck & senapscreme **160kr**

Rätter till barn

Hamburgare
med ost, ketchup & pommes **110kr**

Tjocka pannkakor 110kr
med sylt & grädde

Fish & Chips 110kr
med majonnäs



SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

Varmrätter

Hjälmargös med potatispuré, räkor & brynt pepparrotssmör **275kr**
Monte del Frà Ca' del Magro

Rocklundagris med potatispuré, bakad spetskål, gremolata & rödvinssås **255kr**
Côte du Rhône, Château Montfaucon

Ugnsbakad röding med ljummen potatissallad, forellrom & gräslöksmajonnäs **275kr**
Weingut Gysler Feldstärke Grauburgunder

Skinnstekt gårdskyckling med risotto, riven Wrångebäck & örtsallad **240kr**
Côte du Rhône, Château Montfaucon/Domaine André Bonhomme Viré Clessé

Svärdsklovas burgare med ost, senapsmajonnäs, silverlök, saltgurka, coleslaw & pommes **190kr**
Charles Wines of Substance, CS

Hängmörad ryggbiff serveras med tomatsallad, rödvinssås & pommes **310kr**
Avondale Jonty's Ducks Peking Red

Sparrisrisotto med bakad spetskål, sockerärter, bönor, morot & riven Wrångebäck **220kr**
Domaine André Bonhomme Viré Clessé

Efterrätter

Jordgubb- och yoghurtglass
med maräng, sockerkaka & flädersirap **110kr**

Nötbrownie
med svartvinbärsglass &
kanderade solrosfrön **120kr**

Glasspinne
med topping och strössel **95kr**

Kaffegodis
fudge, marmelad & tryffel **70kr**

**Varför inte ett glas sött vin till efterrätten
eller en kopp kaffe tillsammans med en
avec?**

Allergier?
Fråga gärna oss
om allergener



SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

Rätter att dela på

Skaldjurshink 2-4 personer

med havskräftor, rökta räkor, blåmusslor, surdegsbröd & aioli **510kr**

Yann Alexandre Brut Noir

Grillplanka 4 personer

serveras med tomatsallad, gremolata, pommes & rödvinssås **1250kr**

Barbera d'Alba, Guiseppe Cortese

Pizza bianco 2-4 personer

med friterad svamp, kål, parmesan & svart vitlöksdressing **150kr**

Weingut Schätzel

Rökta räkor 2 personer

med surdegsbröd, aioli & citron **240kr**

Salomon Undhof, Alte Reben Kremer Tor

Fika

Äppelpaj med vaniljglass **75kr**

Kladdkaka med vispad grädde **55kr**

Chokladboll med rostad kokos **35kr**

Friterad sockerkaka med kolasås & färska bär **45kr**

Glasskula **30kr**

Kom ihåg att ta hand om varandra och att hålla avstånd

