

VORSPEISEN

“Toast Tunneberga”

Toast mit Krabben- und Krebssalat in einer cremigen Dillmajonäse, gekrönt mit frisch geräuchertem Lachs, Zitrone und Dill

110.-

Kalix-Kaviar (50g), serviert mit Kartoffelpuffer, Crème Fraiche, roten Zwiebeln, Dill und Zitrone

165.-

Frittierte Anchovis auf Toast, serviert mit hausgemachter Bearnaisesauce und frittiertes Petersilie

89.-

Sommermelone, serviert mit rohem schonischen Schinken, Butter und hausgebackenem Brot

89.-

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen, Balsamico, Butter und hausgebackenem Brot

125.-

Suppe

Eiskalte Gazpacho von Tomaten aus Viken, mit Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit Knoblauchcroutons

89.-



HAUPTGERICHTE

Scholle (ca. 650 g), im Ganzen gebraten, serviert mit
gebratenen Champignons, zerlassener Butter,
Gemüsen und gekochten Kartoffeln

220.-

Im Ofen gebratener Dorschrücken, serviert mit
Buttersauce, frischen Roten Beeten, Gemüsen der
Saison und neuen Kartoffeln

245.-

Kalbsfilet, serviert mit einer milden Pfeffersauce,
Kartoffelkuchen mit Västerbottenkäse und
Gemüsen der Saison

255.-

Mariniertes Lammrückenfilet, serviert mit
Kräuter- und Knoblauchbutter und Kartoffelturm

245.-



DESSERTS

- Dessertvariation-
Himbeer-Pannacotta
Crème brûlée mit Lakritze abgeschmeckt
Limonensorbet

95.-

Hausgemachtes Vanilleeis, serviert mit Sommererdbeeren,
leicht geschlagener Sahne und Ingwerkeks

89.-

Gebackener Camembert, serviert mit Moltebeeren-
marmelade, frittierter Petersilie und Käsekeks

95.-

”Trüffel black and white”
Zwei hausgemachte Trüffelpralinen mit
frischen Beeren und Himbeersauce

32.-



KLEINE GERICHTE

Hausgebeizter Lachs, serviert mit
Dill-Béchamelkartoffeln und Hofmeistersauce

140.-

Tunnebergas berühmte Fleischklösschen,
serviert mit gekochten Kartoffeln,
Rahmsauce und roh gerührten Preiselbeeren

115.-

Eierkuchen nach schonischer Art, mit gebratenem
Bauchspeck und roh gerührten Preiselbeeren

135.-

Schwedisches Bauernfrühstück, serviert mit
Ei und Roten Beeten

115.-



TUNNEBERGAS SPEZIALITÄTEN

TUNNEBERGAS SCHONISCHES BÜFFETT

Hausgemachte Delikatessen und schonische Spezialitäten.
Eingelegte Heringe, verschiedene Sorten Lachs, Aal, verschiedene
Pasteten, Pute, Roastbeef, Schinken, Würste, Käse, kleine warme
Gerichte, Desserts u.a. inkl. Kaffee

325.-/pro Person

Unser schonisches Büffet servieren wir Samstag, Sonntag und
an Feiertagen zwischen 12 und 17 Uhr
Kinder zwischen 4 und 12 Jahren zahlen den halben Preis

TUNNEBERGAS HERINGSBÜFFETT

An den Tagen, an denen unser grosses schonisches Büffet nicht aufge-
deckt wird (Montag – Freitag) bieten wir ein Heringsbüffet mit zehn
unserer beliebtesten und bekanntesten eingelegten Heringsorten an.
Dazu lädt die Küche zu Überraschungen und Delikatessen ein.

195.-/pro Person

Wenn Sie unser Heringsbüffet als Vorspeise wählen, beträgt der Preis 135.-

TUNNEBERGAS SCHONENMENÜ

S.O.S – Sill, Ost & Smör – oder auf Deutsch Hering,
Käse & Butter Schonischer
Eierkuchen mit gebratenem
Bauchspeck und Preiselbeeren

225.-/pro Person

Nur Eierkuchen 135.-



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser, Limonade, Leichtbier, Alkoholfreies Bier	25.-
Kullamust – Apfel, Apfel/Zimt, Apfel/Birne - 33 cl	28.-
Fruchtsaft	28.-
Milch.....	23.-
Wasser	10.-

BIER & CIDER

Schwedisches Bier (2,25 – 3,5 Vol.-%) - 50 cl	47.-
Tschechisches Bier - 50 cl-Flasche.....	47.-
Schwedisches Bier (4,2 Vol.-%) - 33 cl/50 cl.....	42.-/52.-
Starkbier (über 4,5 Vol.-%) - 33 cl/50 cl.....	47.-/58.-
Visby pils (5,0 Vol.-%) - 33 cl Flasche.....	47.-
Mariestads Starkbier (5,3 Vol.-%) - 50 cl	58.-
Bernard – hell/mittel/dunkel – 50 cl-Flasche	60.-
<i>(Tschechisches, nicht pasteurisiertes Starkbier nach traditioneller Brauweise)</i>	
Cider - 33 cl/50 cl	45.-/55.-

KAFFEE/KAFFEEGETRÄNKE

Kaffee, Tee	25.-
Espresso/Doppelter Espresso	28.-/35.-
Irish Coffee/Café Dom – 4 cl/6 cl	85.-/105.-

LIKÖR

Baileys, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier, Xanté 4 cl, 6 cl	60.-/90.-
--	-----------

PORTWEIN & MADEIRA

Red Port, Oporto Ruby - 4 cl, 6 cl.....	40.-/60.-
Cachucha - 4 cl, 6 cl.....	40.-/60.-
Fine, halbtrocken (Madeira) - 4 cl, 6 cl	40.-/60.-



GETRÄNKE

SCHNAPS

Skåne Aquavit, Wodka, Hallands fläder, OP Andersson
Schwarze Johannisbeer, Aalborg Jubiläums Aquavit, Linie Aquavit,
Gammeldansk, Jägermeister
4 cl, 6 cl 60.-/90.-

COGNAC

Grönstedts Monopol - 4 cl 72.-
Martell - 4 cl 72.-
Rémy Martin - 4 cl 98.-

WHISKEY

Jim Beam, Black Ribbon, Famous Grouse, Jameson Cutty Sark,
Ballantines, Aberlour
4 cl, 6 cl 70.-/100.-

CALVADOS

Boulard - 4 cl 72.-

SHERRY

Amontillado, Pale Dry - 4 cl, 6 cl 40.-/60.-
Royal Cream, Sweet - 4 cl, 6 cl 40.-/60.-
Osborne Dry, Olorosso - 4 cl, 6 cl 40.-/60.-

PUNSCH *(traditionelles schwedisches Arrakgetränk)*

Carlshamns Flagg Punsch - 4 cl, 6 cl 42.-/64.-

DESSERTWEIN

Baumes-de-Venise Flasche 37,5 cl: 275.-/Glas 6 cl: 45.-

