

# VORSPEISEN

## “Toast Tunneberga”

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

**110.-**

Frisch gebratene Buchweizenblinis mit geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich und frischem Spargel

**110.-**

## Kaltmamsells Heringsplatte

Vier Sorten Hering, gefüllte Eier mit Krabbenmajonäse, gebeizter Lachs, geräucherter Aal, Käse und hausgebackenes Brot

**110.-**

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

**125.-**

## Suppe

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käse überbacken und serviert mit Ei

**85.-**



# HAUPTGERICHTE

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

**220.-**

Dorschrücken, mit Krustentieren überbacken, serviert  
auf einem Bett aus Wurzelgemüse, dazu Morchel-  
Butter-Sauce und gekochte Kartoffeln

**255.-**

“Schonenpfanne”

Zwei Schweinefiletmedaillons, serviert mit Bacon,  
schonischen Kartoffeln, Gurkensalat und  
Gemüse der Saison

**215.-**

Mariniertes Lammfilet, serviert mit  
knoblauchduftendem Kartoffelgratin, Lammsauce  
und Gemüse der Saison

**255.-**



# 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.-**



# DESSERTS

Hausgemachtes Vanilleeis, serviert mit warmer  
Karamellsauce und Mandeltörtchen

**89.-**

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

**95.-**

Tunnebergas Dessertvariation  
Crème brûlée mit Lakritze abgeschmeckt /  
Erdbeer-Pannacotta / Blaubeerparfait

**95.-**

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

**32.-**



# 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 (max 2,25 Vol.-%) .....	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.-%) - 33 cl/50 cl .....	34.-/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.-

