

Så här fungerar det:

Vi vill att ni som gäster i ett större sällskap ska komma till oss och sätta er till bords för att sedan bara slappna av och njuta av en härlig kväll där maten är förbeställd. Ni väljer den meny nedan som passar just erat sällskap bäst. Ett och samma menyval till hela sällskapet för en gemensam upplevelse. Självklart tar vi hänsyn till specialkost och hjälper gärna till med dryckespaket för er som önskar det. Vi behöver er beställning senast 3 arbetsdagar innan ankomst.

Paul's Meny 1

495 kr

Rotselleri

(155kr)

Krämbakad Ägg, Hasselnötskräm, Brynt Smör, Vattenkrasse, Picklad Endive

Bakad Torsk

(325kr)

Svartrot, Tournerad Potatis, Kräftsmörsås, Citron, Dill

Choklad Tryffel

(45kr)

Paul's Meny 2

525 kr

Carpaccio på Hälleflundra

(140kr)

Citronkräm, Dillolja, Fänkål, Rostat Surdegsbröd

Kalventrecôte

(315kr)

Potatisterrin, Bakad Kål, Mini Morötter, Kalvsky

Mjökchokladmousse

(100kr)

Hallon, Mynta

Paul's Klassiker

575 kr

Paul's Sallad

(165kr)

Sotad Romansallad, Caesardressing, Torkad Tomat, Rökt Sidfläsk

Boeuf Bourguignon

(295kr)

Rödvinbräserverat Högre, Svamp, Syltlök, Rökt Sidfläsk, Potatispuré

Karamelliserad Ananas

(145kr)

Vaniljglass, Bakad Smördeg, Mandelkräm, Karamel

Paul's Gröna

475 kr

Saltbakad Rotselleri

(155kr)

Krämbakat Ägg, Hasselnötskräm, Brynt Smör, Vattenkrasse, Picklad Endive

Gratinerad Cannelloni

(285kr)

Getost, Mozzarella -& Ricottafyllning, Tryffel, Tomatsås, Basilika, Parmesan, Brödkrisp, Marinerad Råkost

Chokladkräm

(65kr)

Rostad Havre, Inlagda Blåbär

This is how it works:

In order to make your dinner experience with us as pleasant as possible for all parties you choose one of the menus below, everybody in the company eats the same menu for a joint experience. Of course we take into consideration special diet requests if that is the case. If you need help to pre-order wines to combine with the menu of your choice, we are glad to be of assistance.

We need your order three working days prior to your arrival.

Paul's Menu 1

495 SEK

Salt Baked Celeriac

(155 sek)

Egg 63°, Hazelnut Crème, Browned Butter,
Watercress, Pickled Endive

Baked Cod

(325 sek)

Salsify, Potato,
Crayfish- & Butter Sauce,
Lemon, Dill

Chocolate Praline

(45 sek)

Paul's Menu 2

525 SEK

Halibut Carpaccio

(140 sek)

Lemon Crème, Dill Oil, Fennel,
Toasted Sourdough Bread

Veal Rib Eye Steak

(315 sek)

Potato Terrine, Baked Cabbage,
Mini Carrots, Veal Jus

Milk Chocolate Mousse

(100 sek)

Raspberry, Mint

Paul's Classic

575 SEK

Paul's Salad

(165 sek)

Blackened Romaine Lettuce,
Dried Tomatoes, Caesar Dressing,
Smoked Pork Belly

Boeuf Bourguignon

(295 sek)

Red Wine Braised Chuck Roll, Mushroom,
Pickled Onions, Smoked Porkbelly,
Potato Puree

Caramelized Pineapple

(145 sek)

Vanilla Ice Cream, Puff Patry,
Almond Crème, Caramel

Paul's Greens

475 kr

Salt Baked Celeriac

(155kr)

Egg 63°, Hazelnut Crème,
Browned Butter,
Watercress, Pickled Endive

Gratinated Cannelloni

(285kr)

Goat Cheese, Mozzarella - & Ricotta
Stuffed, Truffle, Tomato Sauce, Basil,
Parmesan, Bread Crumble,
Raw Marinated Vegetables

Chocolate Crème

(65kr)

Toasted Oats, Pickled Blueberries