

FÖRRÄTTER

GRAVAD LAX (1) 135

Gravad lax är en riktig tradition på A Hereford Beefstouw. Laxen är gravad enligt ett familjerecept från 1971.

Serveras med dansk hovmästarsås och bröd smaksatt med kummin. Testa du med!

SCAMPI FRITTI (2) 135

Men vill du spela det säkert, välj vår friterade Scampi Fritti.

Denna klassiker serverar vi med en lite kryddigare Madagaskar-peppar dressing.

KOBE SHABU SHABU (3) 300

Japanskt buljongfondue med sjögrässallad, wasabidressing, soja och stekt svamp.

Allt tillsammans med, delikata tunna skivar av Kobe biff som sedan doppas i en mustig buljong vid bordet. För 2 personer.

LÖJROM (4) 189

Här behövs ingen närmare förklaring. Vi serverar vår löjrom med blinier, hackad rödlök, citron och crème fraîche

RÅBIFF (5) 135

Men om du bara är lite nyfiken så testa råbiffen. Handskuren biff serverad med hackad rödlök, krutonger, äggula, rödbetor, pepparrot och dijonsenap.

A HEREFORD BEEFSTOUW
GÖTEBORG

APERITIF



GIN FIZZ MED CHAMPAGNE

GIN • CITRONJUICE • SOCKERLAG
OCH CHAMPAGNE

Kr. 130



APERITIF

Att inleda en måltid med något att dricka är tradition! Vi rekommenderar att ni börjar med några av våra favoriter

CAVA 92

Torr, friskt med goda bubblor.

GIN FIZZ CHAMPAGNE 130

Exklusiv och bubblig.

GIN TONIC från 90

Friskt, bittert och ljuvligt.

DRY MARTINI 105

En riktig klassiker

COSMOPOLITAN 90

Syrligt, sött och fantastiskt

ÖL

PILSNER CARLSBERG EXPORT

En klassisk dansk öl som är hovleverantör till det danska kungahuset. Njut av den i våra speciella ölglas.

25 cl 45

50 cl 90

Vi har även utvalda sorter av mikrobryggd öl från hela världen. We have a wide range of beer from selected microbreweries around the world.

Priser från 59

MAT ATT DELA

HELSTEKT OXFILE FÖR 2

Ca. 400 g (10D) 839

Om ni är två som ska äta tillsammans ekommanderar vi att ni testar vår helstekta oxfilé.

Vi styckar den från huvudet på oxfilén.

Efter tillagningen så trancherar vi den vid bordet åt er.

PORTERHOUSE

Ca. 1 kg (25B) 989

Om ni är riktigt hungriga och inte kan bestämma er mellan ryggbiff och oxfilé.

Ta vår finska Porterhouse som är det bästa av två världar på en tallrik.

Oxfilé på ena sidan och ryggbiff på andra!

Trancheras vid bordet efter tillagningen.

FRÅN TRÄDGÅRDEN

VEGETARISK HACKEBÖFF (14B)

160

På svamp med hackade rödbetor, pepparrot och skottsallad.

FRÅN HAVET

PIGGVAR (15A)

289

Piggvar en plattfisk som t.om de flesta köttälskare tycker om. Köttet är vitt, fast och med en delikat smak. Vi serverar den med en sås gjord på äpplesmör, vitt vin samt grillad citron.

FRÅN GRILLEN

GRÄSUPPFÖTT NÖTKÖTT FRÅN URUGUAY

OXFILE

Ca. 140 g (10A) 309

Ca. 200 g (10B) 435

Oxfilén är en väldigt mör och delikat styckdetalj. Perfekt grillad bara smälter den i munnen!

HEREFORD ROSSINI

Ca. 200 g (10C) 490

Toppa din oxfilé med stekt foie gras med tryffelolja.

HEREFORD WELLINGTON

Ca. 140 g (10H) 349

Hereford Wellington, smördegsinbakad oxfilé med Suffléfärs smaksatt med tryffelolja, foie gras och persilja.

HEREFORD SURF & TURF

Ca. 140 g (10S) 471

Toppa din oxfilé med en ½ langusterstjärt.

LAMM T-BONE

Ca. 300 g (30B) 309

Om du gillar lamm rekommenderar vi vår lamm T-bone. Det här danska lammet grillas på benet för att förstärka smaken.

GRILLAT KYCKLINGBRÖST

Ca. 200 g (11B) 189

Är du sugen på ett lite ljusare kött?

Då ska du välja kycklingen.

Kycklingfilén har kvar både skinn och vinge för att behålla saftigheten.

Serveras med ansjovissmör och riven parmesanost.

FRÅN GRILLEN

AUSTRALIENSISKT GRÄSUPPFÖTT

Då dessa djur är uppfödda på en kost primärt bestående av gräs är köttet lite mörkare och magrare.

ENTRECÔTE

Ca. 250 g (18A) 329

Ca. 350 g (18B) 399

På grund av den kraftiga marmoreringen och gräsupppfödningen är den här entrecôten från Australien lite mörkare i färgen med en lite magrare, naturligare saftig smak.

RYGGBIFF

Ca. 180 g (12A) 245

Ca. 250 g (12B) 319

Ryggbiffen är ett perfekt alternativ om du är sugen på en biff som är mör, och kraftfull i smaken. Då ska du välja vår australiensiska ryggbiff.

FINSKT KVALITETSKÖTT

Vår T-bone är från Finland där djuren främst får äta gräs. Det ger en mer naturlig smak på köttet.

T-BONE

Ca. 500 g (13A) 489

Kan du inte bestämma dig mellan oxfilé och ryggbiff och är riktig hungrig. Ta då T-Bone och du kommer inte bli besviken.

HACKEBÖFF

Ca. 200 g (14A) 159

En riktig dansk klassiker. Grillad färsbiff på 100 % nötfärs. Serveras med hackade rödbetor och friterade lökringar.

WAGYU BURGER

Ca. 180 g (19B) 179

Gjord på 100 % Wagyu nötfärs. Serveras i ett briochebröd med sallad, tomat, rödlök, saltgurka, senapsdressing och tryffel-Gryuère ost.

TILLBEHÖR

I alla grillrätter så ingår det kryddsmör.

POMMES FRITES

40

POMMES FRITES PÅ SÖTPOTATIS

45

Slungad i parmesanost.

SÄSONGENS POTATIS

40

Rostad delikatesspotatis med olivolja och rosmarin.

BAKAD POTATIS MED SMÖR

40

SALLADSBAR

Komplettera din måltid med vår fantastiska salladsbar.

Tillsammans med varmrätt 79

Huvudrätt, med ett valfritt potatistillbehör 199

VARMA GRÖNSAKER

50

För lite extra god smak, testa vår smörstekta svamp med vitlök.

FRITERADE LÖKRINGAR

40

Krispiga friterade lökringar.

FOIE GRAS

55

Toppa din köttbit en bit foie gras stekt i tryffelolja för en Hereford Rossini.

LANGUSTERSTJÄRT

Uppgradera din varmrätt med languster för en Surf & Turf.

1/2 Langusterstjärt (20A) 162

1/1 Langusterstjärt (20B) 324

SÅS

40

Komplettera din måltid med en god sås.

Hereford Bearnaise

Pepparsås

Tryffelsås

Alla priser är inklusive moms och serveringsavgift.
All prices include VAT and service.