

1638

Karl IX:s illegime son, riksamiralen Karl Karlsson Gyllenhielm donerar marken till sin trotjänare, stallmästaren Ebbe Håkansson

1700

Det görs under tidigt 1700-tal uppehåll i rörelsen då den gamla byggnaden anses vara för dålig. Därför uppför man den nya byggnaden som numera utgör värdshusets huvudbyggnad.

1735

Detta år tar falkeneraren Lucas Boogers över drivning av Stallmästaregården. Boogers tillbyggde tingshuset, höjde värdshuset samt flyttade hit Kristina paviljongen med tillhörande lindar, varav 2 står än idag.

1919

Under ledningen av källarmästare Martin Persson tillbyggdes den stora matsalen samt renovering av hotellrummen

1988

Ny ägare blir detta år Alessandro Catenacci som driver Stallmästaregården tillsammans med familjen. Under denna tiden får Stallis ett lyft med renovering av kök samt får en ny bar

1645

Drottning Kristina beslutar sig för att fira midsommar hos stallmästaren som leder till att Ebbe bestämmer sig för att öppna värdshus

1726

Håf färgaren Christian Severin tar över Stallmästaregården som arrendator och bygger nu "lill-stallis" intill Brunnsviken

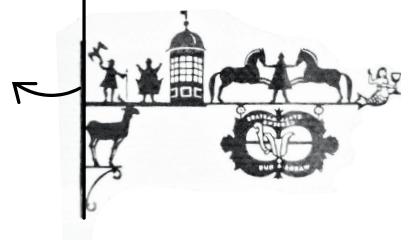
1840

Detta år övertas rörelsen av Pierre Bichard, en gång kock åt kung Karl XIV. Hästkapplöpningarna inleddes också på Brunnsviken, som ofta avslutades med "sexor" på värdshuset

1950

Tore Wretman tog detta år över driften av Stallis och det är tack vare honom Stallis har den utformning den har idag

# Meny



STALLMÄSTAREGÅRDEN



## SNACKS

Oliver	65
Marcona mandlar	75
Fuet salami	60
Chilinötter	45
Salta chips	35

## FÖRRÄTTER/STARTERS

Stallmästaregårdens toast skagen Creamy shrimp toast with lemon and dill	240/315
Ankleverterrin med rostad brioche, marmelad och krispig sallad Duck liver terrine with roasted brioche, marmelade and crispy salad	235
Kalix löjrom , serveras med toast, röd lök, citron samt dill (30 g) Kalix kaviar , served with toast, red onion, lemon and dill (30 g)	385
Avokadotoast med hackad chili, koriander, dill, citron och tångkaviar Avocado toast with chopped chili, coriander, dill, lemon and seaweed caviar	195



## HUVUDRÄTTER/MAIN COURSE

Ugnsbakad röding med potatiskräm, vit sparris, sotad citron och hollandaisås med rom Baked char with potatocream, white asparagus, charred lemon and hollandaise sauce with kaviar	410
Svensk Minutbiff med pommes frites, sommar primörer, rostad tomat och pepparsås Swedish minute steak with French fries, summer vegetables, baked tomato with pepper sauce	430
Halstrad gös med färsk potatis, sockerärtor, spenat och tomat med ramslöksås Broiled pike-perch with fresh potatoes, sugarpeas, spinach and tomatoes with a wild garlic sauce	475
Entrecote med pommes frites, tomatsallad, rödvinsås och café de paris smör (250 g) Rib-eye with french fries, tomatosalad, red wine sauce and café de paris butter (250 g)	520
Svamprisotto med smörstekt broccolini och örtolja Mushroom risotto with butter baked broccolini and herbal oil	305

## ALLTID PÅ STALLIS/ALWAYS ON STALLIS

Rimmad lax med dillstuvad potatis Cured salmon with dill stewed potatoes	320
Räkmacka på surdegsbröd med syrad lök och mjukt ägg Shrimp sandwich with pickled onion and soft egg	295
Stallmästaregården Biff Rydberg Oxfile med tärnad potatis, rå äggula, senapsgrädde och rödvinsås Beef tenderloin with diced potatoes, raw egg yolk, mustard cream and red wine sauce	495
Råbiff med klassiska tillbehör Steak tartar with classic side orders	265/420

Caesarsallad med grillat kycklingbröst eller handskalade räkor Caesar salad with grilled chicken breast or hand peeled shrimps	295
Stallmästaregårdens köttbullar med potatispuré, picklad gurka, lingon och gräddsås Stallmästaregårdens meatballs with potato purée, pickled cucumber, lingonberries and cream sauce	295

## STARKÖL/ CIDER/ LÄSK/ BEER/SODA

Mariestad Export 5,3%	105
Sleepy Bulldog Pale ale 4,8%	115
Wisby pilsner	95
Wisby Lager	95
Inedit	100
Mariestad Continental	80
Daura	95
Briska Cider	89

## ALKOHOLFRI/TT/ NON ALCOHOLIC

Coca Cola	45
Coca Cola zero	45
Sprite	45
Fanta lemon	45
Äpple / apelsin juice	49
Apolinare no 5	75
Wisby lager 0,5%	65
Mellerud 0,5%	55
Ship full of ipa 0,0%	60
Briska cider alkoholfri	55
French Bloom sparkling 0,0%	120/490
Natureo vitt vin alkoholfritt	85/330
Natureo rött vin alkoholfritt	85/330
Kolsyrat vatten / Sparkling water	40

VÄNLIGEN INFORMERA  
PERSONALEN OM  
EVENTUELLA ALLERGIER  
PLEASE INFORM THE  
STAFF ABOUT EVENTUAL  
ALLERGIES



FRÅGA GÄRNA PERSONALEN  
OM URSPRUNGLAND FÖR  
KÖTT OCH FISK  
FEEL FREE TO ASK THE  
STAFF WHERE OUR MEAT  
AND FISH COME FROM



VÄNLIGEN OBSERVERA ATT  
VI ÄR EN KONTANTFRI  
RESTAURANG  
PLEASE OBSERVE WE ARE A  
CASHFREE RESTAURANT