

Välkommen till
Långholmens Wärdshus

Meny

Lunch à la carte

Vi är svanenmärkta!



Dryck

Öl och vatten

Lättöl	25:-
Mineralvatten	25:-
Läsk	25:-
Juice	25:-

Starköl och cider

Carlsberg Export 33 cl	49:-
Carlsberg Export 40 cl	52:-
Carlsberg Hof Mellanöl 33cl	47:-
Eriksberg 50 cl	62:-
Somersby Cider 33 cl	45:-
Heaven 50 cl	64:-
Bärnsten 50 cl	64:-
Hell 50 cl	64:-
Pilgrim ale 50 cl	64:-
Steamer 50 cl	64:-
Postiljon 50 cl	64:-
Carlsbergs, alk. fri öl	35:-

Kaffe

Kaffe	25:-
Te	23:-
Espresso, enkel	23:-
Espresso, dubbel	28:-
Cappuccino	30:-
Café au lait	32:-

Förrätter/Starters

	Gammalt pris	Nytt pris
Långholmssill med tillbehör Herring in Långholmen style with accompaniment	98:-	88:-
Kantarellsoppa med getosttoast Chanterelle soup with a goat cheese toast	125:-	112:-
Gravlaxtartar med hembakat knäckebröd Marinated salmon tartar with home baked crisp bread	115:-	103:-
Liten Toast Skagen Small Toast Skagen (mixture of mayonnaise, shrimp and dill)	125:-	112:-
Caesarsallad Caesar salad	1/2 95:-	88:- 1/1 135:- 121:-

Varmrätter/Main courses

Laxwallenbergare med potatispuré och skirat smör Salmon burger with mashed potatoes and melted butter	145:-	130:-
Långholmens fisk- och skaldjursgryta Långholmens fish- and shellfish stew	155:-	139:-
Raggmunk med stekt fläsk och rårörda lingon Potato pancake with fried pork and lingonberry	128:-	115:-
Biff Rydberg med tillbehör Beef à la Rydberg (diced fillet of beef , potatoes & onion)	278:-	249:-
Bräckt rimmad oxbringa med pepparrotscrème och buljongkokta rotfrukter Fried salted brisket of beef served with boiled root vegetable and horseradish crème	145:-	130:-
Köttbullar med gräddsås, potatispuré och lingon Meatballs with cream sauce, mashed potatoes and lingonberry	155:-	139:-
Långholmens lammkorv med syrade grönsaker och husets senap Långholmens lamb sausage with soured vegetables and the house mustard	174:-	156:-

Desserter/Desserts

Äppelwok med valnötter och vaniljglass Apple wok with walnut and vanilla ice cream	95:-	85:-
Lingonparfait med nötbotten och varm kolasås Lingonberry parfait with nut cake and warm caramel sauce	95:-	85:-
Husets glass- alt. sorbetkula A scoop of home made sorbet or ice cream	45:-	40:-
Husets chokladtryfflar Home made chocolate truffles	45:-	40:-

Vi har sänkt våra priser i och med att restaurangmomsen gått ned från 25% till 12% fr.o.m 1/1-2012

Lite historik...

Långholmen har inte alltid varit känd för sitt fängelse. Här låg ursprungligen en malmgård, uppförd år 1670 av bryggaråldermannen Jochum Ahlstedt. Malmgården, som idag inrymmer Långholmens Wårdshus, fungerade senare som spinnhus, närmare bestämt under åren 1724 - 1827. I spinnhuset placerades kvinnor som gjort sig skyldiga till lösdriveri, bettleri och lösaktigt leverne. Deras antal blev till slut så stort att den Ahlstedtska malmgården inte räckte till och en ny epok påbörjades då Kronohäktet byggdes.

Kronohäktet uppfördes etappvis mellan åren 1833 - 1880. Åren 1849 till 1975 användes Kronohäktet både som häkte och fängelse och innehöll då 200 celler. Här satt alla brottslingar i väntan på dom. Anton Nilsson, alias Amaltheamannen, satt här i nästan 10 år. Även politikern och sedermera statsministern Hjalmar Branting, sol- och våraren Raskenstam och journalisten Barbro Alfvig tillbringade tid här.

Centralfängelset var ytterligare ett fängelse som byggdes 1874 och var landets största med mer än 500 celler. Det var i bruk fram till 1975 och revs 1982. Det låg på den öppna planen framför det som idag är vår wårdshusentré. Hotellcellen har förutom celldörren inte mycket kvar av sitt ursprungliga utseende. Åren 1975-1987 stod Kronohäktet tomt och förföll. Det kunde, trots dåligt skick, renoveras och Långholmen hotell, vandrarhem, konferens och wårdshus öppnade sina portar för nya gäster i maj 1989.

