

à la carte

Förrätter

Slottets Toast Skagen

hembakad brioche och picklad röd lök samt citron och dill

170 kr

Chablis, Louis Robin, Bourgogne

Jordärtskockssoppa

ragu på puylinser och torkade äpplen
samt friterad svartkål och vattenkrasse

145 kr

Lundén Riesling, Rheingau

Lättgravad lax

blomkålscreme vinäggret på syrad schalottenlök och regnbågsrom,
purjolökaska och dillskum samt friterad palsternacka

170 kr

Dopff Pinot gris, Alsace



Varmrätter

Variation på svensk kalv

rotselleircreme, glaserad rödbeta, friterad potatisterrin
och vitvinssky med smak av dill

Barbera d'Alba, Musso, Piemonte

325 kr

Bakad torsk

creme på gröna ärtor och sotad gurka samt ostronmixad vitvinssås
och stuvad potatis med regnbågsrom

315 kr

Laficaia, Chardonnay, Piemonte

Kroppkakor

fyllda med odlad svamp, sauterad röd spetskål, smörad äpple
och kålbuljong samt krispig schalottenlök och torkade lingon

265 kr

Pinot Noir, Nuiton-Beaunoy, Bourgogne



Dessert

Mazarinkaka

dulcheycremeux och yoghurtglass
smaksatt med hallon samt saltrostade
mandlar och hallonkrisp

120 kr

Royal Tokaji Late Harvest, Ungern

Crème brûlée

smaksatt med blåbär

90 kr

Château Fontaine, Sauternes

Antons hemgjorda praliner

35 kr/styck

Kaffe & Avec



Fyra rätter

Lättgravad lax, Jordärtskockssoppa,
Kalv, Mazarinkaka

695 kr

Vinpaket 4 glas 495 kr

Avsmakningsmeny

Lättgravad lax, Jordärtskockssoppa,
Kroppkakor, Bakad torsk, Kalv,
Mazarinkaka, Praliner

995 kr

Vinpaket 5 glas 595 kr

Vi hjälper gärna till med alkoholfria rekommendationer.
Har du allergier? Prata med din servitör/servitris



Teleborgs Slott