

à la carte

Förrätter

Slottets Toast Skagen

hembakad brioche och picklad röd lök samt citron och dill

170 kr

Chablis, Louis Robin, Bourgogne

Tartar på saltbakad gulbeta

picklad enokitakesvamp,
pepparrotsmajonnäs och rostade
solroskärnor samt friterad
jordärtskocka

155 kr

Dopff Pinot gris, Alsace

Skaldjurssoppa

tartelett fylld med ragu på
hummerkött och äpple, syrad
schalottenlök och riven prästost
samt äggulecreme och dill

165 kr

Laficaia, Chardonnay, Piemonte



Varmrätter

Örtstekt Hjortinnanlår

rotsellericreme, timjansky, bakad röd
spetskål och torkade lingon
samt friterad grönkål och krispig
potatiskaka

325 kr

Château l'Hospitalet, Languedoc-Roussillon

Bakad röding

confiterad purjolök, syltad kålrot,
mandelpotatispuré och musselsås
samt brödkrisp med fänkål

305 kr

Riesling, Rheingau

Grönkålsravioli

fyllda med kvibille blå, svampskum
och picklad svart trumpetsvamp
samt Karl-johanpulver och örter

275 kr

Ripasso superiore, Veneto

Rödvinbrässerad oxkind

picklad röd lök,
mandelpotatispure och riven
gryère samt rödvinssky

185 kr

Garnacha, Castillo de Teleborg



Dessert

Chokladterriner

pumpaströn och flingsalt, plommongelé och
gräddfyllskum samt dragonglass

120 kr

Recioto della Valpolicella, Veneto

Slottets Crème Brûlée

90 kr

Château Fontaine, Sauternes

Antons praliner

30 kr/styck



Avsmakningsmenyer

Fyra rätter

Tartar på saltbakad gulbeta,
Skaldjurssoppa, Örtstekt
Hjortinnanlår, Chokladterriner

695 kr

Vinpaket 4 glas 495 kr

Sju rätter

Tartar på saltbakad gulbeta,
Skaldjurssoppa, Grönkålsravioli,
Bakad röding, Örtstekt Hjortinnanlår,
Chokladterriner

995 kr

Vinpaket 5 glas 595 kr

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



Teleborgs Slott