

# Förrätter

## Starters

Kött / Meat

### Råbiff på innanlår

155

från Bjursunds slakteri med rostad pumpa-majonnäs, krispig svartkål och syrlig röd steklök samt körvel

#### Steak tartar

with roasted pumpkin mayonnaise, crispy black cabbage, tangy red fried onion, and chervil

*Musso Barbera d'Alba*

Fisk / Fish

### Lättrökt och gravad hälleflundra

???

med palsternackscreme, syrad grädde, vinägrett på purjolöksolja och forellrom samt purjolöksaska

#### Lightly smoked and cured halibut

with parsnip cream, soured cream, vinaigrette made with leek oil and trout roe, along with leek ash

*Corte Grande Ripasso*

### Slottets Toast Skagen

175

på hembakad brioche, syrad röd lök och citron samt dill

#### Toast Skagen

with fried brioche, pickled red onion, dill and lemon

*Chablis Louis Robin*

Veg.

### Krämig grönkålssoppa

145

med bakad svamp- och äggterrin, friterad lök och kallpressad rapsolja

#### Creamy kale soup

with baked mushroom and egg terrine, fried onion, and cold-pressed rapeseed oil

*Pinot grigio, Casali Roncali*

# Varmrätter

## Mains

Kött / Meat

### Stekt svenk kalvrygg

365

med creme på rödbeta och svarta vinbär, pepparsky, emulsion på brynt smör samt friterad "hasselbackspotatis" och rostad Butternutpumpa

#### Fried Swedish veal loin

with beetroot and black currant cream, pepper jus, browned butter emulsion, fried "Hasselback potato," and roasted butternut squash

*Chianti Montalbano*

### Slottets steak minute

245

med örtbakad tomat och dragonsmör samt rödvinsky och pommes frite

#### Steak minute

with herb-baked tomato and tarragon butter, red wine jus, and French fries

*Castillo de Teleborg*

Fisk / Fish

### Bakad torsk

345

med rostad kålrot, kålrotpuré samt blåmusselvelouté spräckt med skaldjursolja och friterad purjolök

#### Baked cod

with roasted rutabaga, rutabaga purée, and blue mussel velouté, drizzled with shellfish oil and topped with fried leek

*Pinot noir/Kvarnagårdens veteöl*

Veg.

### Hemgjorda raviolis

275

fyllda med ädelost, saltrostade valnötter och skummig äpplevelouté samt sauté på vintergrönsaker och körvel

#### Homemade ravioli

filled with blue cheese, salt-roasted walnuts, and frothy apple velouté, served with sautéed winter vegetables and chervil

*Radford Dale Chardonnay*

# Dessert

## Desserts

### Chokladpannacotta 125

med havssalt, blodapelsingel och gräddfylssorbet samt krispig mandelkaka

Chocolate panna cotta

with sea salt, blood orange jelly, and sour cream sorbet, served with a crispy almond cake

*Pommeau de Normandie*

### Slottets Crème Brûlée 95

Crème Brûlée

*Sauternes*

### Två sorters ost 155

med hemkockt marmelad och slottets fröknäcke

Two types of cheese

with homemade jam and the estate's seed crispbread

### Antons pralin 35

Antons chocolate praline

Dessertvin / Dessert wine

glas/flaska kr

Château Fontaine, Sauternes, Frankrike 2022 95 / 465

Royal Tokaji Late Harvest, Ungern 2018 115 / 535

Recioto della Valpolicella, Italien 2017 115 / 625

Moscato d'Asti, Ceretto, Italien EKO 2020 395

Rivesaltes Ambré, Frankrike 2004 365