

Förrätter

Starters

Kött / Meat

Råbiff

155

på innanlår från Bjursunds slakteri, stekt brioche, svampmajonnäs, syrad silverlök samt friterad jordärtskocka och kapris

Steak tartar

with mushroom mayonnaise, pickled white onion, deep fried Jerusalem artichoke and capers served with fried brioche

🍷 Pinot noir, Seven springs

Tartar på gös

175

med inlagd kålrabbi, gurka och dill samt ljummet hummerskum och jalapeno-olja

Tartar of pikeperch

with pickled kohlrabi, cucumber and dill, warm lobster foam, watercress and crispy onion

🍷 Chablis, Louis Robin

Fisk / Fish

Slottets Toast Skagen

185

på hembakad brioche, picklad röd lök och citron samt dill

Toast Skagen

on fried brioche, pickled red onion, dill and lemon

🍷 Grüner Veltliner Langenloiser, Bründlmayer

Veg.

Jordärtskockssoppa

145

med torkat äpple och puylinser samt schalottenlök, vattenkrasse och krispig lök

Jerusalem artichoke soup

with apples, lentils, shallots and water cress

🍷 Riesling Weingut Bischöfliches

Varmrätter

Mains

Kött / Meat

Svensk kalv

345

med morotscreme och stekt rotselleri, vitvinssky smaksatt med havtorn samt picklade röda steklökar och friterad kalvterrin

Fried veal

with carrot creme, baked celeriac, deep fried terrine, white wine jus flavoured with sea buckthorn and pickled red onions

🍷 Barbera d'alba, Musso

Slottets steak minute

225

med kryddsmör, rödvinssky och pommes frites smaksatta med örtsalt

Steak minute

with herb butter, red wine sauce and French fries seasoned with herb salt

🍷 Castillo de Teleborg

Fisk / Fish

Bakad torsk

315

med krokett smaksatt med Arla Unika Havgus, varm vinägrett på brynt smör, champagnevinäger, blåmusslor och örter samt blomkålscreme och krispig potatis

Baked cod

with potato croquette filled with Swedish cheese, warm vinaigrette with browned butter and mussels served with cauliflower creme and potato crisp

🍷 Chardonnay, Radford Dale

Veg.

Ravioli

265

fylld med ostronskivling och färskost, pumpacreme, friterad grönkål och salviaskum samt svamppulver och picklad fänkål

Ravioli

filled with oyster mushroom and creme cheese, pumpkin creme, deep fried kale, sage foam and pickled fennel

🍷 Ripasso della Valpolicella

Chefs Choice

Tartar på gös
Jordärtskockssoppa
Svensk kalv
Vit chokladpannacotta

Chefs Choice

Tartar of pikeperch, Jerusalem artichoke soup, Fried veal, White chocolate pannacotta

Mat / food 695

Vinpaket / winepackage 495

Avsmakningsmeny

Tartar på gös
Jordärtskockssoppa
Råbiff
Bakad Torsk
Svensk Kalv
Vit Chokladpannacotta

Tasting meny

Tartar of pikeperch, Jerusalem artichoke soup, Steak tartar, Baked cod, Fried veal, White chocolate pannacotta

Mat / food 995

Vinpaket / winepackage 595

Dessert

Vit chokladpannacotta 120

blodapelsinsorbet, maräng med timutpeppar, dulceycremeux samt blodapelsinmarmelad och atsinakrasse

White chocolate pannacotta

blood orange sorbet and marmalade, meringue with timut pepper and dulce cremeaux

🍷 Late harvest Tokaji

Slottets Crème Brûlée 90

Crème Brûlée

🍷 Sauternes

Två sorters ost 125

hemkockt marmelad och slottets fröknäcke

Cheese

two pieces of cheese, our marmalade and crispy seed bread

🍷 Recioto della Valpolicella

Antons praliner 35 / st

Chocolate praline

Dessertvin / Dessert wine

Château Fontaine, Sauternes, Frankrike 2022 95 / 465

Royal Tokaji Late Harvest, Ungern 2018 95 / 535

Recioto della Valpolicella, Italien 2017 115 / 625

Moscato d'Asti, Ceretto, Italien EKO 2020 395

Rivesaltes Ambré, Frankrike 2004 85 / 365

glas/flaska kr