

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

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

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

Veg.

Jordärtskockssoppa

145

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

Jerusalem artichoke soup

with apples, lentils, shallots and water cress

Varmrätter

Mains

Kött / Meat

Svensk kalv

345

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

Fried veal

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

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

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

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

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

Slottets Crème Brûlée 90

Crème Brûlée

Två sorters ost 125

hemkockt marmelad och slottets fröknäcke

Cheese

two pieces of cheese, our marmalade and crispy seed bread

Antons praliner 35 / st

Chocolate praline