

# Förrätter

## Starters

Kött / Meat

### Råbiff på innanlår

155

från Bjursunds slakteri med riven Havgus och ramslöksmajonnäs samt picklade tomater och pommes allumettes

#### Steak tartar

grated cheese Havgus, ramson mayonnaise, tomatoes and pommes allumette

*Pinot Noir*

Fisk / Fish

### Lättrökt gravad röding

175

spenat- och nässelmajonnäs, grön sparris, rågflarn och gurkgelé samt plockad dill och inlagda senapsfrön

#### Lightly smoked cured Char

spinach and nettle mayonnaise, bread crumb, cucumber jello, dill and pickled mustard seeds

*Riesling Weingut Bischöfliches*

### Slottets Toast Skagen

185

på hembakad brioche, picklad röd lök och citron samt dill

#### Toast Skagen

fried brioche, pickled red onion, dill and lemon

*Laficaia Chardonnay*

Veg.

### Grön ärtsoppa

145

friterad tartelette fylld med tångcaviar, syrad lök, och vispad creme fraiche samt torkad sockertång

#### Green pea soup

deep fried tartelette with vegan caviar, pickled onion, sour crème and dried sugar tongs

*Pinot grigio, Casali roncali*

# Varmrätter

## Mains

Kött / Meat

### Stekt lamm

365

korv och krokett på lamm med rostad vitlökssky, blomkålscreme med brynt smör samt ramlöksolja och Pommes Anna smaksatt med timjan och citron

### Lamb sirloin

with lamb sausage and croquett, roasted garlic jus, cauliflower creme with browned butter, ramson oli and Pommes Anna with thyme and lemon

*Montefalco rosso*

### Slottets steak minute

245

persiljesmör, rödvinsky och pommes frites smaksatta med svart vitlökssalt

### Steak minute

parsley butter, red wine sauce and French fries seasoned with black garlic salt

*Castillo de Teleborg*

Fisk / Fish

### Bakad hälleflundra

335

sparris, beurre blanc med örter och forellrom samt sotad spetskål och friterad "hasselbackspotatis"

### Halibut

asparagus, beurre blanc with herbs and trout roe, mini cabbage and deep fried "hasselbacks" potato

*Vinum Chardonnay*

Veg.

### Gnocchi

265

kokta öländska bönor och spenat, skum på Gammelknas, färska örter och bakad lök samt flagad parmesan och chiliolja

### Gnocchi

served with beans from Öland and spinach, foam of cheese Gammelknas, baked onion, parmesan and chili oil

*Kvarnagårdens Rediga Veteöl*

# Chef's Choice Meny

## Chef's Choice Menu

4-rätter / 4-courses

Råbiff  
Grön ärtsoppa  
Hälleflundra  
Vanilj-och yoghurtmousse  
Steak tartar, Green pea soup, Halibut,  
Vanilla and yoghurt mousse

Mat / food 725

Vinpaket / winepackage 495

6-rätter / 6-courses

Gravad röding  
Råbiff  
Grön ärtsoppa  
Hälleflundra  
Lamm  
Vanilj-och yoghurtmousse

Cured Char, Steak tartar, Green  
pea soup, Halibut, Lamb sirloin,  
Vanilla and yoghurt mousse

Mat / food 995

Vinpaket / winepackage 625

## Dessert

Vanilj- och yoghurtmousse 135

mandelbotten med inkokta rabarber, brynt smör- och citroncreme samt rabarbersorbet och krispig vit choklad

Vanilla and yoghurt mousse

almond, rhubarb, crème with browned butter and lemon, rhubarb sorbet and crispy white chocolate

*Late harvest Tokaji*

Slottets Crème Brûlée 95

Crème Brûlée

*Sauternes*

Två sorters ost 125

hemkokt 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