

Förrätter

Slottets toast Skagen
hembakad brioche, picklad röd lök och citron samt dill
Laficaia Chardonnay
185 kr

Grön ärtsoppa
friterad tartelette fylld med tångcaviar, syrad lök,
och vispad creme fraiche samt torkad sockertång
Grüner Veltliner Langenloiser, Bründlmayer
145 kr

Råbiff på innanlår
från Bjursunds slakteri med riven Havgus och ramslöksmajonnäs
samt picklade tomater och pommes allumettes
Pinot grigio, Casali roncali
155 kr

Gravad röding
spenat- och nässelmajonnäs, rågflarn och gurkgelé
samt plockad dill och inlagda senapsfrön
Vinum Chardonnay
175 kr

Varmrätter

Stekt lammsadel
korv och krokett på lamm med rostad vitlökssky, blomkålscreme med
brynt smör samt ramslöksolja och Pommes Anna smaksatt med timjan
och citron
Montefalco rosso
365 kr

Bakad hälleflundra
variation på sparris, beurre blanc med örter och forellrom
samt sotad minivitkål och friterad "hasselbackspotatis"
Riesling Weingut Bischöfliches
335 kr

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

Barbera d'Alba, Musso

285 kr

Slottets steak minute
kryddsmör, rödvinssky och pommes frites smaksatta med örtsalt

Castillo de Teleborg

235 kr

Desserter

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

Late harvest Tokaji

135kr

Slottets Crème Brûlée

Sauternes

95 kr

Två sorters ost
hemkokt marmelad och slottets fröknäcke

Recioto della valpolicella

125 kr

Antons praliner

35 kr/st

Chefs choice 4 rätter

Råbiff, Grön ärtsoppa, Hällefundra, Vanilj-och yoghurtmousse

725 kr

Vinpaket 495 kr

Chefs choice 6 rätter

*Gravad röding, Råbiff, Grön ärtsoppa, Hällefundra, Lamm,
Vanilj-och yoghurtmousse*

995 kr

Vinpaket 625 kr