

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

Bourgogne Pinot Noir

Fisk / Fish

Lättrökt och gravad hälleflundra

170

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

Lundén Riesling

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 äggterriner, 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 svensk kalv

365

rödvinssky smaksatt med märg, saltbakade röda betor och brynt smör- och rotsellericreme samt friterad potatiskaka och örtsallad

Fried Swedish veal

red wine sauce with marrow, salt baked beetroot, browned butter and celeriac crème, deep fried potato cake and herb salad.

Musso Barbera d'alba

Slottets steak minute

245

med örtbakad tomat och dragonsmör samt rödvinssky och pommes frites

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

Côtes du Rhône Les Abeilles Blanc

Veg.

Hemjord ravioli

275

fyllt 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

Corte grande Ripasso

Dessert

Desserts

Chokladpannacotta 125

med havssalt, blodapelsingel och gräddfilsorbet samt krispig mandelkaka

Chocolate panna cotta

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

Recioto della Valpolicella

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

Fråga personalen efter vinrekommendation

Ask your waiter for winepairings

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