

Förrätter

Starters

Kött / Meat

Råbiff på innanlår från Bjursunds slakteri 155

med semitorkade tomater, ramslöksmajonnäs, friterad schalottenlök och ponzudressing smaksatt med yuzu

Steak tartar

with semi dried tomatoes, ramson mayonnaise, deep fried shallots and ponzu dressing flavored with yuzu

Barbera d'Alba

Bakad kålrabbi 135

med picklad gurka, dillmajonnäs, chorizocrunch och pepparrot samt dillpulver

Baked Kohlrabi

with pickled cucumber, dill mayonnaise, chorizo crunch, horseradish and dill

Laficaia Chardonnay

Fråga oss om köttets ursprungsland / Ask us about the country of origin of the meat

Fisk / Fish

Slottets Toast Skagen 175

med hembakad brioche, syrad röd lök och citron samt dill

Toast Skagen

with fried brioche, pickled red onion, dill and lemon

Grüner Veltliner

Veg.

Sparrissoppa 145

med vispad nässel-creme fraiche och ragu på svenska anicialinser, spenat och citron samt bryntlökflarn

Asparagus soup

with nettles sour cream, Swedish lentils, spinach, lemon and browned onion

Riesling, Reingau

Varmrätter

Mains

Kött / Meat

200g Ryggbiff med kappa

335

från Bjursunds slakteri med rökt tomatsky, confiterad grönsparis, syrad lök och friterad potatisterrin smaksatt med västerbottensost samt rostad vitlöksemulsion

Swedish sirloin

with smoked tomato jus, confit green asparagus, pickled onion, deep-fried potato terrine with cheese and roasted garlic emulsion

Rosso de Montalcino

Slottets steak minute

255

med rostad paprika-smör, krispig vårsallad och pommes frites samt rödvinsky

Steak minute

with roasted red pepper butter, crispy salad, french fries and red wine sauce

Castillo de Teleborg

Fråga oss om köttets ursprungsland / Ask us about the country of origin of the meat

Fisk / Fish

Rimmad och bakad hälleflundra

345

med inkokt fänkål, saltrostade mandlar och beurre blanc med forellrom och ramslök samt brandade smaksatt med rökt fisk och gräslök

Baked halibut

with preserved fennel, salt roasted almonds, beurre blanc with trout roe and ramson and brandade flavored with smoked fish and chives

Vinum Chardonnay

Veg.

Öppen lasagne på hemgjord spenatpasta

285

med vispad ricotta, ratatouille och ramslökspesto samt öländska bönor och parmesanskum

Open lasagna with spinach pasta

with wipped ricotta, ratatouille, ramson pesto, locally produced beans and parmesan foam

Corte grande Ripasso

Dessert

Desserts

Inkokta rabarber 125

med pistagesmul, yoghurtcreme med vit choklad och mynta, vaniljglass och råhyvlade rabarber

Preserved rhubarb

with pistachio crunch, white chocolate, mint and yoghurt crème and vanilla ice cream

Royal Tokaji late harvest

Slottets Crème Brûlée 95

Crème Brûlée

Sauternes

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