

Förrätter

Starters

Kött / Meat

Råbiff på innanlår från Bjursunds slakteri

165

grillad majonnäs och syrad schalottenlök
samt pommes allumettes och kapis

Steak tartare

with grilled mayonnaise and pickled shallots,
as well as pommes allumettes and capers

Barbera d'Alba

Charkbricka

195

med utvalda svenska charkuterier och ostar samt tillbehör

Charcuterie

Charcuterie tray with selected Swedish charcuterie and cheeses

Corte grande ripasso

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

Fisk / Fish

Slottets Toast Skagen

185

med hembakad brioche, syrad röd lök och citron samt dill

Toast Skagen

with fried brioche, pickled red onion, dill and lemon

Grüner Veltliner

Veg.

Frasig rösti

155

med smetana, fläderpicklad schalottenlök
och tångkaviar samt dill och gräslök

Crispy rösti

Crispy rösti with sour cream, elderberry pickled shallots
and seaweed caviar, dill and chives

Castillo de Teleborg

Varmrätter

Mains

Kött / Meat



Svensk Entrecote

335

med ljummen sauté på sommargrönsaker, friterad
färskpotatis med riven havgus och örter samt
"café de paris"-emulsion och rödvinssky

Swedish Entrecote

with sauté of summer vegetables, deep-fried new potatoes with grated Havgus
and herbs and "café de paris" emulsion and red wine sauce

Kumusha Cabernet, Cinsault

Slottets steak minute

255

med pepparsmör och rödvinssky samt pommes frites med
örtsalt och liten sallad på tunt hyvlade grönsaker och spenat

Steak minute

with pepper butter and red wine sauce and french fries with herb salt
served with a small salad of thinly sliced vegetables and spinach

Castillo de Teleborg

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

Fisk / Fish



Halstrad röding

325

med hummersås och broccolisparris samt potatiskroket
smaksatt med gravad citron och dill

Seared char

with lobster sauce and broccoli asparagus and potato croquette
flavored with cured lemon and dill

Chardonnay

Veg.



Frasig polenta

285

med sommargrönsaker och öländska bönor, rostad
blomkålpuresamt vinägrett på inlagd ramslök,
hasselnötter och flädervinäger

Crispy polenta

with summer vegetables and Öland beans, roasted cauliflower purée
and vinaigrette of pickled ramson, hazelnuts and elderberry vinegar

M de Minuty Rosé

Dessert

Desserts

Jordgubbskompott 125

med salt kolaglass och yoghurtmaräng
samt lemoncurd och boveteflarn

Strawberry compote

with salted caramel ice cream and yogurt meringue as well as
lemon curd and buckwheat flakes

Gustave Lorentz Gewurztraminer VT

Vispad mascarpone 115

smaksatt med vanilj, havrecrunch
och citronsorbet samt basilika

Whipped mascarpone

flavored with vanilla, oat crunch and lemon sorbet and basil

Royal Tokaji Late harvest

Slottets Crème Brûlée 95

Crème Brûlée

Sauternes

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