

Förrätter

Starters

Kött / Meat

Råbiff på svenskt innanlår

165

svampemulsion och syrad schalottenlök samt krispig palsternacka och torkat lingonpulver

Beef tartar

of inside round, mushroom emulsion and pickled shallots as well as crispy parsnips and dried lingonberry powder

Musso Barbera d'Alba

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

The castle's toast Skagen

with homemade brioche, pickled red onion and lemon and dill

Grüner Veltliner Bründlmayer

Grönkål- och spenatsoppa

165

med tartar på lättrokt lax, picklade senapsfrön och espalettepeppar samt bovetetuille och körvel

Kale and spinach soup

with tartar of lightly smoked salmon, pickled mustard seeds and chili espalette as well as buckwheat tuille and chervil

Pinot grigio, Casali Roncali

Veg.

Saltbakade betor

155

med timjanshonung, getost och rostade pumpakärnor samt friterad grönkål och riven tryffel

Salt-baked beets

with thyme honey, goat cheese and roasted pumpkin seeds and deep-fried kale and truffle

Sauvignon Blanc

Varmrätter

Mains

Kött / Meat

Stekt svensk dovhjort

365

med creme på rostad jordärtskocka, Pommes Fondant och rödvinssky
smaksatt med salvia samt bovetemüsli och svarta vinbär

Fried venison

with crème of roasted Jerusalem artichoke, Pommes Fondant and red wine sauce
flavored with sage and buckwheat muesli and black currants

Château LHospitalet

Slottets steak minute

265

med kryddsmör, rödvinssky och pommes frites
samt liten sallad på tunt hyvlade och picklade grönsaker

Steak minute

with spiced butter, red wine sauce and french fries and a small salad of thinly
sliced and pickled vegetables

Castillo the Téborg tinta

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

Fisk / Fish

Smörstekt hälleflundra

385

med syrlig kalvsky med dill, rostad butternutpumpa, stuvade kantareller
och potatiskroket smaksatt med lagrad ost och dill

Butter-fried halibut

with dill sauce, roasted butternut pumpkin, stewed chanterelles
and potato croquette flavored with aged cheese and dill

Chenin blanc/chardonnay

Veg.

Kroppkakor

295

fyllda med svamp, ragu på öländska bönor, svartkål, äpple
och schalottenlök samt palsternackscreme

Swedish dumplings

filled with mushrooms, ragu on Öland beans, black cabbage, apple
and shallots and parsnip crème

Wheat beer from local brewery

Dessert

Desserts

Vaniljpannacotta

125

med bakad blåbärsglass, havre- och kardemummacrunch
och atsinakrasse samt lemoncurd och rostad mandelkaka
smaksatt med timjan

Vanilla pannacotta

with baked blueberry ice cream, oat and cardamom crunch
and atsinacress as well as lemon curd and toasted almond cake
flavored with thyme

Royal Tokaji late harvest

Slottets Crème Brûlée

95

Crème Brûlée

Sauternes

Antons pralin

40

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

Vin på glas

Wine by the glas

Vitt / White



Cava de castillo de Teleborg	125
Castillo de Teleborg, garnacha blanca 2024	125
Riesling Rheingau, 2023	135
Pinot grigio, Casali Roncali, 2023	145
Bründlmayer Grüner Veltliner, 2023	145

Rött / Red



Castillo de Teleborg, granacha 2022	125
Valpolicella Ripasso, Superiore 2021	135
Musso Barbera d'Alba, 2022	145
Château L'Hospitalet, 2022	155

Rosé / Rosé



M de Minuty rosé, 2023	125
------------------------	-----

Vi har även tillfälliga viner på glas, fråga din servitör
For more wines by the glass, ask your waiter