

# Förrätter

## Starters

Kött / Meat

### Råbiff på svenskt innanlår

175

med dill- och jalapeñomajonnäs, picklad jordärtskocka och pommes allumettes, dillpulver samt riven gravad äggula

Beef tartar

with dill and jalapeno mayonnaise, pickled Jerusalem artichoke and pommes allumettes, dill powder and grated cured egg yolk

*Pinot noir*

*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

*Bischöfliches Riesling*

### Skummad blåmusselsoppa

185

med plockade blåmusslor och inkokt fänkål, olja på vattenkrasse, picklad shiitake och brödkrisp

Blue mussel soup

with mussels and poached fennel, watercress oil, pickled shiitake and bread crisp

*Laficaia Chardonnay*

Veg.

### Rotselleriterrin

145

med puffad quinoa, rökt gräddfil och citronpicklad purjolök samt purjolöksolja och sotad gurka

Celeriac terrine

with puffed quinoa, smoked sour cream and lemon pickled leeks as well as leek oil and smoked cucumber

*Grüner Veltliner*

# Varmrätter

## Mains

Kött / Meat

### Svensk kryddstekt kalv

345

med karamelliserad pumpacreme, syrad pumpa och rödvinskyl samt potatiskaka med chorizomajonnäs och toppad med märgstekt pankokrisp

### Swedish spice-fried veal

with caramelized pumpkin cream, pickled pumpkin and red wine gravy, and potato cake filled with chorizo mayonnaise and topped with marrow-fried panko crust

*Rubicondo, Rosso verona*

### Slottets steak minute

265

med chimichurri-smör, sallad på syrade grönsaker och spenat, rödvinskyl och parmesanslungade pommes frites

### The castle's steak minute

with chimichurri butter, salad of pickled vegetables and spinach, red wine sauce and French fries with parmesan

*Castillo de Teleborg tinta*

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

Fisk / Fish

### Bakad rimmad torsk

365

med kålrabbi fylld med färskost, örter och grönkål, brynt smör- och skaldjursvinaigrett, saltbakad potatispuré smaksatt med gravad citron och toppad med krispig potatis

### Baked cured cod

with kohlrabi filled with cream cheese, herbs and kale, browned butter and seafood vinaigrette, salt-baked potato puree flavoured with cured lemon and topped with crispy potatoes

*Forrester Chenin Blanc*

Veg.

### Savojkålsdolme

285

fylld med svenska linser, lök och kål, krämig murkelsås, friterad hasselbackspotatis samt syrat äpple- och kålkrisp

### Stuffed Savoy cabbage roll

filled with Swedish lentils, onions and cabbage, creamy morel sauce, deep-fried hasselback potatoes and pickled apple and cabbage crisp

*Musso, Barbera d'Alba*

# Dessert

## Desserts

<b>Päronterriner</b>	135
med mjölkchokladglass, karamelliserade hasselnötter samt kolasås och atsinakrasse	
Pear terrine	
with milk chocolate ice cream, caramelized hazelnuts and caramel sauce and cress	
<i>Pommeau du Normandie</i>	
<b>”Glace au four”</b>	125
med mandelkaka, rostad vit choklad, blåbärssorbet och lemoncurd samt italiensk maräng	
“Glace au four”	
with almond cake, roasted white chocolate, blueberry sorbet and lemon curd and Italian meringue	
<i>Late harvest Tokaji</i>	
<b>Slottets Crème Brûlée</b>	100
Crème Brûlée	
<i>Sauternes</i>	
<b>Antons praliner (per styck)</b>	40
Antons chocolate pralines (each)	