

Förrätter

Starters

Kött / Meat

Råbiff på innanlår

175

med cornichonmajonnäs, salladslök, picklade senapsfrön, friterad purjolök och surdegscrunch

Beef tartar

with cornichon mayonnaise, green onions, pickled mustard seeds, deep-fried leeks and sourdough crunch

Musso Barbera d'Alba, Piemonte

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 rödlök och citron samt dill

The castle's toast Skagen

with homemade brioche, pickled red onion and lemon and dill

Bründlmayer Grüner Veltliner, Kamptal

Kall grön tomatsoppa

165

med gravad gös, mjölksyrad fänkål, spenatolja, picklad jalapeño, pepparrotsfärskost, rågtuile

Cold green tomato soup

with cured pike-perch, fermented fennel, spinach oil, pickled jalapeño, horseradish cream cheese, rye tuile

Dopff Pinot Gris, Alsace

Veg.

Grön sparris

165

bakat ägg, potatisskum, saltrostade frön, vinägrett på syrad schalottenlök och gräslöksolja samt riven efterglöd

Green asparagus

baked egg, potato foam, salt-roasted seeds, vinaigrette of pickled shallots and chive oil as well as grated Efterglöd cheese

Bishöflisches Riesling, Rheingau

Varmrätter

Mains

Kött / Meat

Svenskt lamm

395

med rotsellerirulle fylld med ramslök- och kapriscreme, sherryvinägersky och pommes Anna samt kål- och nässlepuré

Swedish lamb

with celeriac roll filled with ramson and caper creme, sherry vinegar jus and potato cake as well as cabbage and nettle purée

Syrocco Syrah, Marocco

Slottets flankstek

265

med rostat vitlökssmör och sallad på råhyvlade grönsaker samt paprikakryddade pommes frites och rödvinssky

The castle's flank steak

with roasted garlic butter and salad of raw sliced vegetables and paprika spiced french fries and red wine sauce

Castillo de Teleborg tinto

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

Fisk / Fish

Bakad röding

385

med dillpicklade tomater, beurre blanc med sikrom och dill, broccolisparis, friterad palsternacka och örtslungad potatis

Baked char

with dill pickled tomatoes, beurre blanc with whitefish roe and dill, broccoli asparagus, fried parsnips and herb-tossed potatoes

Forrester Chenin blanc, Sydafrika

Veg.

Potatiskroketter

295

smaksatta med västerbottenost, kräm på vita bönor, syrad kålrabi, smörbakad knippemorot och lök samt vattenkrasse

Potato croquettes

flavored with Västerbotten cheese, cream of white beans, pickled kohlrabi, butter-baked carrots and onions and watercress

Rubicondo IGT, Veneto

Dessert

Desserts

Ljummen vallmokaka 125

med vaniljglass, hallongel, friterade mandlar och atsinakrasse

Warm poppy cake

with vanilla ice cream, raspberry, fried almonds and cress

Kabir Moscato Di Pantelleria

Citronparfait 135

med rabarberkompott, riven pistage, krossad italiensk maräng och körvel

Lemon parfait

with rhubarb compote, grated pistachio and crushed Italian meringue

Late harvest Tokaji

Slottets Crème Brûlée 100

Crème Brûlée

Kabir Moscato Di Pantelleria

Dessertvin / Dessert wine

glas/flaska kr

Château Fontaine, Sauternes, Frankrike 2022 115 / 465

Royal Tokaji Late Harvest, Ungern 2018 125 / 535

Recioto della Valpolicella, Italien 2017 125 / 625

Moscato d'Asti, Ceretto, Italien EKO 2020 395

Rivesaltes Ambré, Frankrike 2004 365