

Förrätter

Starters

Kött / Meat

Råbiff på innanlår

175

med dragonmajonnäs, syrad schalottenlök, torkad kapris och riven Efterglöd samt friterad jordärtskocka

Steak tartar

with tarragon mayonnaise, pickled shallots, dried capers and grated Efterglöd cheese and deep-fried Jerusalem artichoke

Beaujolais en Besset, Alain Graillot

Burrata

165

med cantaloupmelon, semitorkade tomater, basilikaolja och surdegskrutonger samt svensk Coppa

Burrata

with cantaloupe melon, semi-dried tomatoes, basil oil and sourdough croutons and Swedish Coppa

M de Minuty Rosé, Provence

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

Bischöfliches Riesling, Rheingau

Veg.

Carpaccio på gulbeta

165

med karamelliserad getost, hyvlad stjälselleri, rabarbervinägrett, rostade pinjenötter och vattenkrasse och gräslöksolja samt riven efterglöd

Carpaccio of yellow beetroot

with caramelized goat cheese, planed celery, rhubarb vinaigrette, toasted pine nuts and watercress

Grüner Veltliner Handcrafted, Arndorfer

Varmrätter

Mains

Kött / Meat

Svensk Entrecôte

395

med pepparsås, spenat och sommarkål samt sotad broccoli och friterad färskpotatis slungad i örter och parmesan

Swedish Entrecôte

with pepper sauce, spinach and summer cabbage as well as blackened broccoli and fried new potatoes tossed in herbs and parmesan

Syrocco, Alain Graillot, Marocko

Svensk Flankstek

275

med choronsmör, rödvinssky och dijondressad grönsallad med silverlök samt pommes frites

Swedish Flank steak

with choron butter, red wine sauce, a green salad with white onions and French fries

Castillo de Teleborg

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

Fisk / Fish

Halstrad havsabborre

375

med ragu på vaxbönor, mangold och gurka, potatiskrokett med dill och purjolök samt brynt sandefjordsås och ört- och rädisesallad

Seared sea bass

with ragu of yellow wax beans, chard and cucumber, potato croquette with dill and leeks and browned Sandefjord sauce and herb and radish salad

Weissburgunder & Chardonnay, Weingut Scheuermann

Veg.

Öppen lasagne

275

med parmesanvelouté, tomat- och bönconcassé, rostad zucchini och vispad ricotta samt plockad körvel

Open lasagna

with parmesan velouté, tomato and bean concassé, roasted zucchini and whipped ricotta and chervil

Rubicondo, Rosso Verona

Dessert

Desserts

Luftig chokladmousse 135

med kanderade pumpakärnor, hallonkompott
och frystorkade hallon samt oxalis

Chocolate mousse

with candied pumpkin seeds, raspberry compote
and freeze-dried raspberries and oxalis

Grahams 10 Tårny Por

Yoghurtglass 135

med jordgubbar, jordgubbsmaräng
och dulce de leche samt atsinakrasse

Yogurt ice cream

with strawberries, strawberry meringue
and dulce de leche and atsina cress

Kabir Moscato Di Pantelleria, Donnafugata

Slottets Crème Brûlée 105

Crème Brûlée

Kabir Moscato Di Pantelleria, Donnafugata

Kvällens sorbet 50

Sorbet of the evening

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