

Förrätter

Starters

Kött / Meat

Råbiff

175

med bryntsmör- och äggcreme, timjansolja, picklade trattkantareller och fint skuren schalottenlök samt rotfruktskrisp

Steak tartar

with browned butter and egg cream, thyme oil, pickled funnel chanterelles and finely sliced shallots and root vegetable crisp

Bourgogne 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 rödlök och citron samt dill

The castle's toast Skagen

with homemade brioche, pickled red onion and lemon and dill

Grüner Veltliner, Arndorfer, Kamptal

Gravad och lättrökt kolja

175

med vinägrett på skaldjursolja, örter och syrad schalottenlök, purjolökscreme, friterad svartrot och körvel

Cured and lightly smoked haddock

with vinaigrette with seafood oil, herbs and pickled shallots, leek cream, deep-fried salsify and chervil

Bischöfliches Riesling, Rheingau

Veg.

Jordärtsskockssoppa

165

med rostade hasselnötter, smulad ädelost, inlagd jordärtskocka och äpple samt vattenkrasse

Jerusalem artichoke soup

with roasted hazelnuts, crumbled blue cheese, pickled Jerusalem artichoke, apple and watercress

Barbera d'Alba, Scarzello, Piemonte

Varmrätter

Mains

Kött / Meat

Örtstekt hjortinnanlår

395

med blomkål- och tryffelcreme, lingonsky,
syrad steklök samt potatiskaka

Herb-fried venison

with cauliflower and truffle cream, gravy
with lingonberry, pickled onions and potato cake

Syrocco, Alain Grillot, Marocko

Flankstek

285

med gremolatasmö, sallad på hyvlade grönsaker och spenat,
rödvinssky samt örtslungade pommes frites

Flank steak

with gremolata butter, salad of vegetables and spinach, red wine sauce
and french fries with herbs

Castillo de Teleborg/Local brewed beer

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

Fisk / Fish

Sotad och bakad hälleflundra

385

med miso- och blåmusselveloute, rotselleri, citronbakad purjolök,
fräsigt "pommes aligot" samt saltrostade marconamandlar

Baked halibut

with miso and mussel sauce, celeriac, lemon-baked leeks, crispy "pommes
aligot" and salt-roasted marcona almonds

Weissburgunder/chardonnay Weingut Scheuermann

Veg.

Spenatravioli

295

fyllt med gammelnas, serveras med rostad pumpacreme,
ragu på bondbönor och ostronskivling, grönkålsskum samt picklat päron

Spinach ravioli

filled with Gammelnas cheese, served with roasted pumpkin crème, bean
ragu and oyster mushrooms, kale foam and pickled pears

Castillo de Teleborg

Dessert

Desserts

Kardemummaglass 135
med ljummen äppelkompott, kaksmulor,
creme anglais och atsinakrasse

Cardamom ice cream
with warm apple compote, cookie crumbs,
crème anglais and atsina cress

Muskat Ottonel Auslese, Hans Tschida

Blåbärspannacotta 135
med vitchoklad- och vaniljgel, sesam- och chokladcrunch,
samt kaffesorbet och shisokrasse

Blueberry pannacotta
with white chocolate and vanilla gel, sesame and chocolate
crunch, as well as coffee sorbet and shiso cress

Graham's 10 years old Tawny port

Slottets Crème Brûlée 105
Crème Brûlée
Chateau Fontaine, Sauternes

Slottets pralin 40 / st
The castle's chocolate praline per piece

Dessertvin / Dessert wine

	glas/flaska kr
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike 2023	115 / 465
Kabir, Muscato di Pantelleria Donnafugata, Sicilien 2023	115 / 495
Royal Tokaji Late Harvest, Ungern 2023	125 / 535
Pommeau de Normandie, Christian Drouin, Frankrike	95 / 895
Graham's 10 years old Tawny port	95 / 875
Pineto Brachetto d'Acqui Marengo EKO, Piemonte, Italien 2023	395
Moscato d'Asti, Ceretto, Italien EKO 2024	395
Rivesaltes Ambré, Frankrike 2004	365