

## FÖRRÄTTER

Ravioli på rökt Sidfläsk och kanderat Höstäpple, halstrad Pilgrimmussla,  
Choritzoskum, Panchettasmulor, Mangoldskott  
*Ravioli on smoked bacon and candied Autumn Apple, seared scallop, Choritzo  
foam, panchetta crumbs*  
130:-

Tagliata på Anka, picklad Kantarell, Tomat och Pärlök,  
Kikärtsbollar samt len Palsternackspuré  
*Tagliata on duck, pickled chanterelle, tomato and pearl onions, chickpeas,  
smooth parnip puree*  
120:-

## VARMRÄTTER

Halstrad Marulk toppad med smörstekta Kantareller, Havskräftsås,  
Potatisfondant samt frasig Krabbterriner på Grönärtspuré  
*Seared Monkfish topped with butter-fried chantarelles, lobster sauce, potato  
fondant and crispy Crab terrine on green pea puree*  
265:-

Trio på Ungtupp från Munka Ljungby - Honungs- och Hasselnötsglaserat  
Tuppbröst, Tuppkorv, Lårillette med Kalvbräss, serveras med  
Jordärtskocksskum, brynt Potatisterriner fylld med krämig Västerbottenost,  
säsongens Grönsaker  
*Trio of chicken from Munka Ljungby, honey and hazelnut glazed breast,  
sausage and leg rillette with sweetbread served with Artichoke foam, fried  
potato terrine stuffed with creamy Västerbotten cheese, seasonal vegetables*  
245:-

Hjortracks och rökta Köttbullar med Terriner på Karl-Johan och Äpple  
samt ciderpicklade Grönsaker, Pommes Anna  
*Rack of Rooster and smoked meatballs with terrine of Cep and applecider,  
pickled vegetables, Pommes Anna*  
265:-

## VEGETARISK RÄTT

Spetskålsterrine med Potatis och Västerbottensost toppat med  
Jordärtsskocksskum, picklade Primörer, Grönärtspuré  
*Sterrine cabbage terrine, potato with Västerbotten cheese topped with Artichoke  
foam, pickled vegetables, green pea puree*  
145:-

## DESSERTER

Chokladbomb, Praline, Päron- och Champagnesorbet,  
Päron Mille Feuillé, Passionfruktsflarn, Mandelsmulor  
*Chocolate bomb, praline, pear and champagne sorbet, pear Mille feuille,  
passions fruit crispy biscuit, almond crumbs*  
120:-

Fläderbärsband, Kanel donut, Vit Choklad- och Nyponcheesecake, Maräng,  
Mörk Choklad mini Macarons, Nypongelé  
*Elderberryband, cinnamon donut, white chocolate and pear cheesecake,  
meringue, dark chocolate mini macarons, rosehip jelly*  
120:-

Friterad och Panerad Sörmlandsädel, Havtornssorbet, Havtornsgelé, Fikon,  
Rågpaltsknäcke, rostad Pecannötter  
*Deep fried and breaded "Sörmlandsädel" Cheese, buckthorn sorbet, buckthorn  
jelly, figs, rye crisp bread, roasted pecan nuts*  
125:-

## BISTRO

Slottets Räksmörgås, Majonnäs, Ägg, Tomat, Gurka, Rödlök, Sallad  
*Shrimp sandwich with Mayonnaise, Egg, Tomato, Cucumber, red onion, Lettuce*

Liten/Small 95:-      Stor/Large 160:-

**Vinrekommendation: AG Forty Seven Chenin Blanc Chardonnay, Argentina**

Hamburgare, Coleslaw, Klyftpotatis, Chilicoulis, Rödlök, Romansallad,  
Mozzarella, Bacon, Saltgurka, Tomat  
*Burger, coleslaw, potato wedges, chilicoulis, red onion, romaine, mozzarella,  
bacon, gherkins, tomato*

135:-

**Vinrekommendation: AG Forty Seven Shiraz Malbec, Argentina**

Ceasarsallad, Kycklingbalotine, Bacon, Parmesanchips, rostad Ciabatta  
*Caesar Salad, Chickenbalotine, bacon, parmesan crisp, roasted ciabatta*

125:-

**Vinrekommendation: Catena Chardonnay, Argentina**

## BARNMAT/CHILDREN'S MENU

Spaghetti Bolognaise  
70:-

Köttbullar med Gräddsås och kokt Potatis  
70:-

Slottets Hamburgaretallrik  
95:-

Alla rätter kan även fås i barnportion!  
All dishes are also available in portions for children!