



En **gemensam** meny för alla gäster lämnas till oss en **vecka innan**

### FÖRRÄTTER

- \* Grön sparrissoppa med kräftstjärter och smetana
- \* Rårakor med sikrom, rödlök och crème fraiche
  - \* Ceviche på tonfisk med Rhodeislandssås
  - \* Chilifrästa tigerråkor i vitlök och limesås
- \* Avokadotoast med picklad rödlök och tångcaviar

### VARMRÄTTER

- \* Smörstekt torskloin med potatispuré, brynt smör och räkor
  - \* Ugnsbakad röding med romsås och sparris
- \* Rosastekt ankbröst med apelsinsky, fräst spetskål och potatisgratäng
- \* Stekt ryggbiff med rostad kulpotatis, örtbearnaise och timjansky
  - \* Halloumi och quinoabiffar med ajvar relish och gurkraita

### EFTERRÄTTER

- \* Hallon och vitchokladparfait med knäckflarn
- \* Lime och färskostmousse med jordgubbar
  - \* Klassisk creme brûlée med bär
- \* Chokladtryffeltårta med vispad grädde och hallonmylta
  - \* Cheesecake i glas
- \* Ostassiette med slottets krusbärsarmelad och fröknäcke

### DRYCKER

Lättöl/mineralvatten, kaffe/te

**2 rätter** ingår i heldygnspriset (gäller **inte** gäster som omfattas av Statligt Avtal)  
Extra rätt kostar 87:-

Som vickning kan vi föreslå:

- |                                    |      |
|------------------------------------|------|
| * Liten räkmacka på danskt rågbröd | 70:- |
| * Gubbröra med kavring och ost     | 70:- |

**(Alla havsprodukter är MSC-märkta)**

**Obs! Vegetarianer och matallergiker får den meny som kökschefen väljer!**