

À LA CARTE MENY

👑 FÖRRÄTTER | 195:-

PIPERS KRÄFTSOPPA

serveras med timbal på kräftor och selleri smaksatt med Pernod. Toppas med frisk dill- och äppelsallad.

Piper's crayfish soup is served with timbal on crayfish and celery flavored with Pernod. Topped with fresh dill and apple salad.

OXCARPACCIO

serveras med riven Allerumsost, confiterad äggula, kapris, syrad silverlök, brynt lökpuré, krassesallad samt krispig potatis.

Beefcarpaccio served with grated Allerum cheese, confit egg yolk, capers, pickled silveskin onion, browned onion puree, cress salad and crispy potatoes.

SIKROM

serverad med gräslökspannacotta, rågrödssmul, picklad lök samt potatiships och dillpulver.

White fish roe served with chive panna cotta, rye bread crumbs, pickled onion and potato chips with dill powder.

RÖDBETSCARPACCIO

serveras med riven prosociano, konfiterad vitlöksmajonnäs, kapris, syrad silverlök, brynt lökpuré, krassesallad samt krispig potatis.

Beetroot carpaccio, served with grated prosociano cheese, confit garlic mayonnaise, capers, pickled silverskin onion, browned onion puree, cress salad and crispy potatoes?

VINPAKET | Tre glas 375:-

“Ett passande glas vin till varje rätt.
Kombinerat för fantastisk smakupplevelse”



Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

VARMRÄTTER | 365:-

ÅNGAD LÄTTRIMMAD TORSK

serveras med gräddkokt ostronskivling med Cannelinibönor, citron och rosmarin samt kållindad dillpotatis och sotad morot.

Steamed cod served with creamy oyster mushrooms with Cannelini beans, lemon and rosemary as well as cabbage-wrapped dill potatoes and seared carrot.

STEKT ANKBRÖST

med rostad kycklingsky smaksatt med trädgårdstimjan, potatis- och gulbetsterrine, brynt lökpuré samt råmarinerade lingon.

Roasted duck breast served with roasted chicken gravy flavored with garden thyme, potato and yellow beet terrine, browned onion puree and marinated lingonberries.

STEKT RYGGBIFF

med örtbakad konfiterad potatis, morotspuré smaksatt med brynt smör och dragon, rödvinssås och rökt mandel.

Fried sirloin steak served with confit baked potatoes topped with herb crust, carrot puree flavored with browned butter and tarragon, red wine sauce and smoked almonds.

NATTBAKAD ROTSSELLERI

serveras med gräddkokt ostronskivling med Cannelinibönor, citron och rosmarin samt kållindad dillpotatis och sotad morot.

Slow cooked celeriac served with creamy oyster mushrooms with Cannelini beans, lemon and rosemary, as well as cabbage-wrapped dill potatoes and seared carrots.

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

DESSERT | 175:-

KÖRSBÄRSSORBET

med havresmul, rommarinerade körsbär, krossade maränger och röd oxalis.

Cherry sorbet, rum marinated cherries, crushed meringues and roasted oat crumbs.

JORDGUBBSPANNACOTTA

serveras med vallmokaka, limemousse, jordgubbssirap och rostade mandelflakes.

Strawberry panna cotta served with sponge cake flavoured with poppy seeds, lime mousse, strawberry syrup and roasted almond flakes.

KOMPOTT PÅ PORTVINSKOKTA PÄRON

mörk chokladcremeux, chokladsmulor samt riven valnöt och honung från Gränsö slottspark.

Pears cooked with port wine and vanilla, dark chocolate crèmeux, chocolate crumbs and grated walnut and honey from Gränsö Slott's own bee hives.

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.