



GRÄNSÖ SLOTTRESTAURANG

Välkommen till bords...



Vi hoppas att ni ska få en fantastisk vistelse här på Gränsö Slott och inte minst en oförglömlig kväll i vår restaurang. Mat och dryck är något vi brinner för, framförallt i kombination med varandra. Det är matlagning från grunden med bra råvaror. Vi vill erbjuda er en förstklassig meny med spännande smaker och kombinera detta med fantastisk dryck. Vi arbetar kontinuerligt med att utbilda och uppdatera oss i mat och dryckeskonst i vår egen Gränsö Akademi. Tveka inte att fråga och prata mat och dryck med vår kunniga personal!

Varmt välkomna!



*Vad sägs om ett glas bubbel eller
en drink före maten...*

👑 BUBBEL

André Clouet Grande Réserve	150:-
Cava Brut Reserva, Perelada	99:-
Crémant de Loire Brut, Langlois	125:-
Prosecco di Treviso, Vigneti del Sol	99:-

👑 DRINKAR 120:-/4cl. | 150:-/5cl. | 180:-/6cl.

Dry martini
Gin, Noilly Prat, oliver.

Gin & tonic
London dry gin, tonic water, citron.

Aperol spritz
Aperol, prosecco, sodavatten.

Espresso martini
Vodka, kaffelikör, espresso.

Vesper
Gin, vodka, Lillet Blanc.

Negroni
Gin, Campari, Martini Rosso.

Capri di tonic
Limocello, tonic water, citron.

By the sea
Vodka, maraschinolikör, grön chatreuse, limejuice.

Gränsö slots sött & salt
Rom, hallonpuré, äppeljuice och saltad kant.





SLOTTSHERRENS KLASSIKER

4 rättersmeny 945:-

Vid bokat paket tillkommer 150 kr vid val av klassikermenyn

PIPERS KRÄFTSOPPA

"Tjust har kräftan i sitt häradsvapen - här förstår du varför"

Vi har tagit inspirationen från Märta Stures hushållsbok som skrevs här på Gränsö Slott 1739 av matälskaren Gustaf Abraham Piper. Han åt kräftor året runt. En ljuvlig kräftsoppa serveras med ramslöksmarinerade kräftsjärtar, dill och saltad juliennemorot.

Piper's crayfish soup is served with ramsons marinated crayfish tails, fresh dill and salted carrots.

SLOTTSHERRENS GRILLADE UTVALDA RYGGBIFF

"För den som vill unna sig och njuta som en riktig slottsherre"

En rejäl skiva välmarmorerad, hängmörad ryggbiff grillas på vår slottsgrill och serveras sedan med örtbakad konfiterad potatis, morotspuré smaksatt med brynt smör och dragon, rödvinsås syrad kål och haricots vertes samt rökt mandel.

Grilled selected sirloin steak served with confit baked potatoes topped with herb crust, carrot purée flavored with browned butter and tarragon, pickled red cabbage, red wine sauce and smoked almonds.

OST

"Ost är mjölk på språng mot odödligheten"

Wrångebäcksost från Almnäs serveras med cognacskokt fikon och rostad valnöt.

Swedish "Wrångebäcks" cheese, cognac and fig marmalade and roasted walnuts.

TRE SORTERS VALRHONA

"Choklad av högsta kvalitet är inte bara gott, det är också som balsam för själen"

Härlig browniebotten som täcks med en sammetslen chokladcremeux på mörk valrhona och toppas med mustig chokladgelé, chokladpärlor i tre nyanser och färska hallon. Serveras med frisk hallonkaramell i spegel samt gyllenrostade mandelspån.

Three kinds of Valrhona chocolate – Brownie covered with dark chocolate cremeux and chocolate jelly, chocolate pearls and fresh raspberries, roasted almonds and raspberry caramel.

VINPAKET | Fyra glas 520:-

"Ett passande glas vin till varje rätt.

Kombinerat för fantastisk smakupplevelse"



À LA CARTE MENY

👑 FÖRRÄTTER | 205:-

PIPERS KRÄFTSOPPA

serveras med ramslöksmarinerade kräftstjärtar, dill och saltad morot.

Piper's crayfish soup is served with ramsons marinated crayfish tails, fresh dill and salted carrots.

SOTAD GRÖN SPARRIS

med krämigt gårdsägg, nässelhollandaise, tegelrökt skinka, rågbrödssmul och krispig fänkål.

Seared green asparagus served with creamy country eggs, sauce hollandaise with nettles, brick house smoked ham, rye bread crumb och crispy fennel.

KALVTARTAR

med kapris och gräslök, konfiterad vitlöksemulsion smaksatt med dijonsenap, inkokt gotlandsbeta, isad rödlök och rökt mandel.

Tartar of veal mixed with capers, chives, dijon mustard and confit garlic mayonnaise. Pickled beetroots from Gotland, sliced red onion and smoked almonds.

NÄSELTERRINE

sotad grön sparris, misomajonnäs, rökt rotselleri, rågbrödssmul och krispig fänkål.

Nettle terrine served with seared green asparagus, miso emulsion, smoked celeriac, rye bread crumb and crispy fennel.

VINPAKET | Tre glas 425:-

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



Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

VARMRÄTTER | 395:-

MJUKBAKAD RAPSGRIS

med brynt smörbuljong, nässlor, primörer som sparris, rädisor och svart tryffel, serveras tillsammans med krossad nypotatis.

Slow cooked rapeseed pork chop served with browned nettle broth, spring primeurs such as asparagus and radishes, black truffle and smashed potatoes.

ÖRTMARINERAD LAMMROSTBIFF

serveras med krispig potatisrulle, grillad lök, mörk gremoulatasky samt palsternacka och primörbönor.

Marinated lamb roast beef with fresh herbs served with crispy potato roll, grilled onion, gremoulata sauce, fried parsnips and seasonal beans.

STEKT HÄLLEFLUNDRA

serveras med vit inkokt sparris med citron, sås på rökt, syrad grädde och gräslöksolja samt len potatispuré.

Butter fried halibut served with lemon braised white asparagus, buttery sauce on smoked cream and chives, smooth mashed potatoes.

TRYFFELBAKAD SPETSKÅL

nässelbuljong, primörer som sparris, rädisor och svart tryffel serveras tillsammans med krossad nypotatis.

Truffle roasted lace cabbage served with nettel broth, spring primeurs such as asparagus and radishes, black truffle and smashed potatoes.

SLOTTSHERRENS GRILLADE UTVALDA RYGGBIFF | 530:- *

med örtbakad konfiterad potatis, morotspuré smaksatt med brynt smör och dragon, rödvinssås, syrad kål och haricots vertes samt rökt mandel.

The castle lord's grilled selected sirloin steak served with confit baked potatoes topped with herb crust, carrot purée flavored with browned butter and tarragon, pickled red cabbage, red wine sauce and smoked almonds.

** Vid bokat paket tillkommer 135 kr vid val av ryggbiff.*

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

DESSERT | 195:-

ISAD RABARBERSOPPA

med vit choklad- och vaniljbavaroise, krispigt kardemummaflarn och råhyvlad rabarber.

Chilled rhubarb soup served with white chocolate and vanilla bavaroise, crispy cardamom flarn and thinly sliced rhubarb.

CITRONVERBENASORBET

med muskot, serveras med kaka på fänkål och brynt smör samt krossade drömmar och sesamsocker.

Yoghurt sorbet with lemon verbena and nutmeg, served with fennel sponge cake, browned butter, crushed vanilla dreams and sesame sugar.

TRE SORTER VALRHONA

Browniebotten som täcks med mörk chokladcremeux och toppas med mustig chokladgelé, chokladpärlor och färska hallon serveras med frisk hallonkaramell samt rostad mandel.

Three kinds of Valrhona chocolate – Brownie covered with dark chocolate cremeux and chocolate jelly, chocolate pearls and fresh raspberries, roasted almonds and raspberry caramel.

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.