



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 GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA

med smak av krondill och fänkål, serveras med dillmarinerade kräftstjärtar, och tunnhyvlad fänkål.

Piper's crayfish soup served with dill marinated crayfish tails and thinly sliced fennel.

SLOTTSHERRENS RYGGBIFF

serveras med mustig rödvinssås, sallad på höstens primörer som tomater, grönkål och örter från slottsträdgården, dragonemulsion samt nyfriterade pommes frites.

Grilled selected sirloin steak served with rich red wine sauce, salad with autumn vegetables such as tomatoes, kale and herbs from the garden, tarragon emulsion and french fries.

UTVALD GÅRDSOST

serveras med knäcke, rostade nötter och cognacskokta fikon.

Selected farm cheese served with flatbread, roasted nuts and fig marmalade with cognac.

CRÈME BRÛLÉE SMAKSATT MED MANGO

serveras med kokoskaka, färska bär och kokosflarn.

Crème brûlée flavoured with mango served with coconut cake, fresh berries and roasted coconut shavings.

VINPAKET | Fyra glas 520:-

“Ett passande glas vin till varje rätt.

Kombinerat för fantastisk smakupplevelse”



À LA CARTE MENY

👑 FÖRRÄTTER | 205:-

PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA

med smak av krondill och fänkål, serveras med dillmarinerade kräftstjärtar och tunnhyvlad fänkål.

Piper's crayfish soup served with dill marinated crayfish tails and thinly sliced fennel.

GRAVAT RÅDJUR

med enbär och kummin, serveras med västerbottensosttimbal, krispig palsternacka, stekt höstsvamp, lingon och granolja.

Cured roe deer seasoned with juniper and caraway seeds served with Västerbotten cheese, parsnip, fried wild mushrooms, lingonberry and spruce oil.

LÄTTRÖKT ANKBRÖST

serverat med len vitlöksemulsion, krispig selleri och vitbönscreme. Toppas med krasse, valnöt och persilja.

Lightly smoked duck breast served with creamy garlic emulsion, celery stalks, white bean puree together with cress, walnuts and parsley.

KRYDDBAKAD RÖDROT

serveras med stekt höstsvamp, len vitlöksemulsion, vitbönscreme palsternackskrisp och krasse.

Oven baked red carrot with herbs and spices, white bean puree, fried wild mushrooms, creamy garlic emulsion, parsnip and cress.

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:-

KRONDILLSBAKAD RÖDING

serveras med schalottenlökssås, lättsaltad gurka, löjrom och potatisstomp med brynt smör samt nyplockad dill.

Char cooked with dill served with creamy shallot sauce, salted cucumbers, whitefish roe and mashed potatoes with browned butter and dill.

HALSTRAD SEJRYGG

serveras med vitvinsås, rödkålspuré, hummerolja, grillad fänkål samt krabb och hummerarancini med körvel.

Seared pollock loin served with white wine sauce, grilled fennel, red cabbage puree, lobster and crab arancini with chervil and lobster oil.

STEKT HJORTINNANLÅR

serveras med potatiskaka smaksatt med karljohansvamp, mustig enbärsgräddsky, stekt höstsvamp och lingonbakad morot.

Fried red deer served with porcini flavoured potato cake, creamy gravy with juniper berries, fried wild mushrooms and lingonberry cooked carrots.

CITRONGRILLAD BUTTERNUTPUMPA

med belugalinser i mustig rödvinssås tillsammans med haricots vertes och grönkål, pumpacrème och rostade pumpakärnor.

Grilled butternut squash with lemon served with beluga lentils in red wine sauce, haricots vertes, rosemary, kale, pumpkin puree and roasted pumpkin seeds.

SLOTTSHERRENS RYGGBIFF | 530:- *

serveras med mustig rödvinssås, sallad på höstens primörer som tomat, grönkål och örter från slottsträdgården, dragonemulsion samt nyfriterade pommes frites.

Grilled selected sirloin steak served with rich red wine sauce, salad with autumn vegetables such as tomatoes, kale and herbs from the garden, tarragon emulsion and french fries.

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

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

DESSERT | 195:-

CHOKLADBAVAROISE

på mörk Valrhonachoklad med cognacsbakat päron, päronkompott samt krispigt chokladflarn med pepparmynta.

Bavaroise made with dark Valrhona chocolate served with pears cooked with cognac, pear compote and crispy chocolate with peppermint.

BAKAT PLOMMON

med rosmarin och råsocker serveras med krämig vaniljglass, rosmarinkrutong och mirabellekräm.

Roasted plums with unrefined sugar and rosemary served with homemade vanilla ice cream, rosemary sponge and plum puree.

CRÈME BRÛLÉE SMAKSATT MED MANGO

serveras med kokoskaka, färska bär och kokosflarn.

Crème brûlée flavoured with mango served with coconut cake, fresh berries and roasted coconut shavings.

UTVALDA GÅRDSOSTAR

serveras med knäcke, rostade nötter och cognacskokta fikon.

Selected farm cheeses served with flatbread, roasted nuts and fig marmalade with cognac.

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.