



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!





SLOTTSHERRENS KLASSIKER

4 rättersmeny 945:-

Vid bokat paket tillkommer 150 kr vid val av klassikermenyn

PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA

- Kräftstjärtar, dill, citron, färskost och dillolja.

Pipers creamy crayfish soup - Crayfish tails, dill, lemon, cream cheese and dill oil.

SLOTTSHERRENS GRILLADE RYGGBIFF

- Tomat, primörer, bearnaisesås, örter, rödvinssås och pommes frites.

Lord of the Castle selected sirloin steak - Tomatoes, primeurs, sauce bearnaise, herbs, red wine sauce and french fries.

UTVALD GÅRDSOST

- Fikon, knäcke och rostade nötter.

Selected farm cheese - Figs, crisp bread and roasted nuts.

MÖRK CHOKLADKAKA

- Äppelcremeux, mandel, kanel och yoghurt.

Dark chocolate cake - Green apple cremeux, almonds, cinnamon and yoghurt.

VINPAKET | Fyra glas 520:-

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

*Alla våra rekommenderade viner från
vinpaketen går att köpa på glas.*



Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

👑 FÖRRÄTTER | 205:-

PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA

- Kräftstjärtar, dill, citron, färskost och dillolja.

Pipers creamy crayfish soup - Crayfish tails, dill, lemon, cream cheese and dill oil.

INKOKT VIT SPARRIS

- Forellrom, smörsås, rågröd, örter, schalottenlök.

Poached white asparagus - Trout roe, butter sauce, rye bread, fresh herbs and shallots.

VARMRÖKT VÅRLAMM

- Grön sparris, färskpotatis, ramslök, krasse, parmesan.

Smoked spring lamb - Green asparagus, new potatoes, ramson, garden cress and parmesan.

SOTAD KALVTARTAR

- Toppmurkla, gotlandsbeta, silverlök, brioche och svart vitlök.

Seared veal tartar - Morel, beetroot, silverskin onion, brioche and black garlic.

VINPAKET | Tre glas 415:-

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

*Alla våra rekommenderade viner från
vinpaketen går att köpa på glas.*



Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

VARMRÄTTER | 395:-

HUMMERBAKAD FLUNDRA

- Hummersmör, Gotlandsprimörer, potatisstomp och skaldjursskum.

Lobster cooked kings flounder – Lobster butter, primeurs from Gotland, mashed potatoes, shellfish sauce.

RIMMAT ANKBRÖST

- Sparris, linser, rostad kycklingbuljong, dragon och tryffel.

Gentlyf cured duck breast - Asparagus, lentils, roasted chicken broth, terragon and truffle.

ÖPPEN SPARRISLASAGNE

- Kronärtskocka, vitvinsås, sparris, svamp, tomat, bönor och tryffel.

Asparagus lasagna - Artichoke, white wine sauce, asparagus, mushrooms, tomatoes, beans and truffle.

SLOTTSHERRENS GRILLADE RYGGBIFF | 530:- *

- Tomat, primörer, bearnaisesås, örter, rödvinssås och pommes frites.

Lord of the Castle selected sirloin steak - Tomatoes, primeurs, sauce bearnaise, herbs, red wine sauce and french fries.

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

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

DESSERT | 195:-

RABARBERSORBET

- Citronkaka, maräng och kardemummasmul.

Rhubarb sherbet - Lemon cake, meringue, cardamom crumbles.

VIT CHOKLADBAVAROISE

- Citronverbena, fläder, brynt smör och jordgubbar.

White chocolate bavaorise - Lemon verbena, elder flower, browned butter and strawberries.

MÖRK CHOKLADKAKA

- Äppelcremeux, mandel, kanel och yoghurt.

Dark chocolate cake - Green apple cremeux, almonds, cinnamon and yoghurt.

UTVALDA GÅRDSOSTAR

- Fikon, knäcke och rostade nötter.

Selected farm cheese - Figs, crisp bread and roasted nuts.

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

 KAFFEDRINKAR	<i>4cl 6cl</i>
IRISH COFFEE Tullamore Dew tillsammans med kaffe och farinsocker. Toppas med grädde.	145:- 168:-
KAFFE KARLSSON Cointreau, Baileys och kaffe. Toppas med grädde.	145:- 168:-
KAFFE BAILEYS Baileys i kombination med kaffe. Toppas med grädde.	145:- 168:-
KAFFE MEZZANERO Grappa, Galliano, Kaffe och grädde.	145:- 168:-
ESPRESSO MARTINI Vodka, kaffelikör, espresso och en skvätt socker.	145:- 168:-
GRASSHOPPER Mint- & vit chokladlikör och grädde.	145:- 168:-



KAFFE	35:-
TE	35:-
ESPRESSO enkel	30:-
ESPRESSO dubbel	38:-
CAPPUCCINO	42:-
KAFFE LATTE	48:-

