



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!



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

Vad sägs om ett glas bubbel eller en drink före maten?

👑 BUBBEL

André Clouet Grande Réserve	150:-
Torre Oria Cava Brut	99:-
Piccini Prosecco	99:-

👑 COCKTAILS 5cl | 155:-

Peach Bellini	
<i>Bubbel, persikolikör- och puré</i>	
French 75	
<i>Champagne, gin, citron, socker</i>	
Dry Martini	
<i>Gin, Noilly Prat</i>	
Tom Collins	
<i>Gin, citron, socker, soda</i>	
- Peach Collins	
- Elderflower Collins	
White Lady	
<i>Gin, Cointreau, citron, socker</i>	
Whiskey Sour	
<i>Bourbon, citron, socker, bitters</i>	
- Amaretto Sour	
- God Father Sour	
Negroni	
<i>Gin, Campari bitter, Vermouth, apelsin</i>	
Manhattan	
<i>Bourbon, Vermouth, marashinokörsbär</i>	
Old fashioned	
<i>Bourbon, socker, Angustura Bitter, apelsin</i>	
Dark and stormy	
<i>Mörk rom, ingefära, citron, socker</i>	
Apple and cinnamon	
<i>Gin, äppel, kanel, socker, tonic</i>	

👑 BYGG DIN EGEN GT

Välj hur mycket av vilken gin, en tonic och en garnityr.

GIN	
Westervik gin	25:-/cl
Kyrö	29:-/cl
The Drunken Horse	31:-/cl
Östgöta gin	28:-/cl
Hendricks	27:-/cl
Beefeater London Dry	24:-/cl
Suntory Roku	25:-/cl
No 3 London Dry	30:-/cl
Berkeley	36:-/cl
Tanqueray	25:-/cl
Sorgin	30:-/cl
Sorgin Yellow	40:-/cl

TONIC	38:-
Fever Tree	
Fentimas	
Schweppes	

GARNERING	
Persika & Mandarin	
Grapefrukt & Rosépeppar	
Äpple & Kardemumma	
Rosmarin & Tranbär	





Gränsös mat vilar på historisk grund och Pipers berömda kokbok

På Gränsö har kärleken till mat historisk grund. Sveriges äldsta kokbok och den enda som berättar hur man åt på slott och herresäten på 1700-talet skrevs på Gränsö 1739 av Gustaf Abraham Piper (*bilden*) och tillägnades hans unga hustru Märta Sture. 248 sidor i vacker handskrift med 348 recept på allt från ”bakwärck till kräftsoppa och liqueurer”.

Gårdens oxar, kalvar, får, gäss och kalvkoner gav kött. Ur sjö och hav togs abborre, gädda, lake, strömming, kräftor och ostron som på den tiden fanns i det då saltare Östersjön. Därav ett recept på ”Gädda med murklor och ostron”. Piper odlade rovor, endiver, kronärtskocka, sparris och pumpa. Från utlandet kom citroner, mandel, kapis och många kryddor.

Ett annat av hans favoritrecept var fyllda kräftor. Pipers kräftsoppa är idag Gränsös signaturrett och finns alltid på meny. Boken innehåller hela 17 olika kräftrecept. Tjust var på den tiden ett av landets kräftrikaste häraden.

Det är en unik bok, med en unik historia som idag bevaras i original hos Nordiska museet. Den hittades av en slump. En svensk överste på promenad såg den i ett skyltfönster till ett antikvariat i Paris 1975, tyckte sig se att handskriften var svensk och köpte med sig boken hem där han donerade den till Nordiska museet.

Boken finns nu i en nytryckt replika med en tillhörande översättning i ett eget

band av Kersti Wikström, specialist på det dukade bordet på Nordiska museet. Boken finns att bläddra i här på slottet och den kan även köpas med hem i två band som ett minne från Gränsö.

På Gränsö har vi valt att inspireras av den matglade Gustaf Abraham Pipers recept och matkonst.

Gustaf Abraham Piper var en av Karl XII:s karoliner och deltog i slaget vid Poltava där han tillfångatogs och sattes i rysk fångenskap. Han lyckades efter flera år återvända hem efter en våldig färd över Östersjön som slutade i att fartyget förliste. Han lyckades rädda sig och ta sig iland flytande på bråten från båten. Han var iderik, slutade som landshövding och har skrivit en spännande självbiografi om sitt äventyrliga liv

Väl hemma på Gränsö efter fångenskapen gifte han om sig med den unga Märta Sture. Till henne skrev han boken med alla recepten. I fångenskap hade han fått leva på havregrynsgröt och nu ville han få äta och leva gott på sin gård.

Idag lever smakerna och dofterna från Pipers kulturhistoriska matkonst kvar i slottsköket på Gränsö i form av moderna recept och menyer som inspirerats av hans matkonst.

Njut!



SLOTTSHERRENS KLASSIKER

5 rättersmeny 885:-

Vid bokat paket tillkommer 90 kr vid val av klassikermenyn

AMUSE BOUCHE

- med Kalixlöjrom på blini, med syrad grädde, picklad rödlök och dill.

Bleak roe from Kalix served on a blini with sour cream, pickled red onion and dill.

PIPERS KRÄMIGA KRÄFTSOPPA

- smaksatt med citrongräs och chili serveras med marinerade kräftstjärtar, juliennegrönsaker och plockad dill.

Piper's creamy crayfish soup flavored with lemongrass, red chili and marinated tails of crayfish, julienne vegetables and fresh dill.

STEKT RYGGBIFF MED CAFÉ DE PARIS-SMÖR

- serveras tillsammans med potatiskaka smaksatt med rostad vitlök och örter, mörk rödvinssky, råstekta haricots vertes samt cruditégrönsaker.

Seared steak served with Café de Paris butter, a roasted garlic potato cake with herbs, dark red wine sauce, fried haricot verts and thinly sliced vegetables.

UTVALD GÅRDSOST

- serveras med romkokta fikon smaksatt med lagerblad, karamelliserade nötter samt knäcke.

Selected farm cheese served with fig chutney tinted with rum and bay leaf, caramelized nuts and crisp bread.

CHOKLADTARTELETTE

- med kola, gjuten chokladmousse, chokladvava samt frisk körsbärsparfait.

Chocolate tartlet filled with caramel and chocolate mousse, chocolate lava, cherry parfait.

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 KRÄMIGA KRÄFTSOPPA

- smaksatt med citrongräs och chili serveras med marinerade kräftstjärtar, juliennegrönsaker och plockad dill.

Piper's creamy crayfish soup flavored with lemongrass, red chili and marinated tails of crayfish, julienne vegetables and fresh dill.

KALIXLÖJROM

- serveras med smörbakad potatis, syrad gräde smaksatt med gräslök, picklad silverlök, citronklyfta och dillflarn.

Bleak roe from Kalix served with butter fried potato, sour cream mixed with chives, pickled white onion, lemon and dill tuille.

TUNT SKIVAD RÅ BIFF

- fylld med crème på inkokta gulbetor, kapris, smörstekt briochebröd, äggulecrème och isad rödlök.

Thinly sliced raw beef filled with mixture of pickled beetroots, capers and chives, served with tempered egg yolk, and iced red onion.

HACKAD SVAMPTARTAR MED STEKT OCH INLAGD SVAMP

- serveras med rostat briochebröd, lingonkräm och syrad gräde, timjan och vinteräpple.

Tartare of pickled, fried and raw mushrooms, served with brioche toast, lingonberry, sour cream, thyme and winter apple.

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

- med hummerreduktion, fintärnad gurka, krabba, kålrabbi och Sandefjords-crème med gräslöksolja.

Seared scallop with a lobster reduction, finely chopped cucumber mixed with crab meat, kohlrabi, "Sandefjord" crème and green chive oil.

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.*



À LA CARTE MENY

VARMRÄTTER | 395:-

RÖDVINSBRÄSSERAD IBERICOGRISKIND

- serveras med len potatispuré, örtbakad portabello, vinägerbakat sidfläsk och krasse samt mustig rödvinssås.

Red wine braised cheek of Iberico pork served with smooth potato purée, red wine sauce, herb fried portabello and caramelized bacon with vinegar and cress.

STEKT RYGGBIFF MED CAFÉ DE PARIS-SMÖR

- serveras tillsammans med potatiskaka smaksatt med rostad vitlök och örter, mörk rödvinssky, råstekta haricots vertes samt cruditégrönsaker.

Seared steak served with Café de Paris butter, a roasted garlic potato cake with herbs, dark red wine sauce, fried haricot verts and thinly sliced vegetables.

SOTAT ANKBRÖST FRÅN MUNKA LJUNBGY

- serveras med krämig risotto smaksatt med Västerbottensost, sotad morot, grönkål och rökt mandel.

Blackened duck from Munka Ljungby served along a risotto with Västerbotten cheese, seared carrot, kale and smoked almonds.

SMÖRSTEKT TORSKRYGG

- med källindad potatis, smörig vitvinssås, lågtempererad rödrot samt örtflam, hackade örter och gyllenrostade hasselnötter.

Butter fried loin of cod served with mashed potatoes wrapped in cabbage, buttery white wine sauce, slow cooked red carrots, herb tuille, fresh herbs and roasted hazel nuts.

RÖDBETSRISOTTO

- serveras med rostad getost, gulbetor, grönkål och silverlök samt toppas med rökt mandel och färsk vintertryffel.

Beetroot risotto served with roasted goat cheese, yellow beetroots, kale and white onion, together with smoked almonds and winter truffle.

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

DESSERT | 195:-

CHOKLADTARTELETTE

- med kola, gjuten chokladmousse, choklidlava samt frisk körsbärsparfait.

Chocolate tartlet filled with caramel and chocolate mousse, chocolate lava, cherry parfait.

RAPSKAKA MED CHOKLADGANACHE

- och chokladnougatine, italiensk maräng och pumpasorbet.

Rapeseed cake with chocolate ganache, chocolate nougatine, Italian meringue and pumpkin sorbet.

BERGAMOTTBAVAROISE

- serveras med lakritsgelé, citruscrème, lakritsflarn samt rostad vallmokaka med citron.

Bergamot bavaroise served with liquorice jelly, lemon cream, licorice tuille and roasted cake with poppy seed and lemon.

UTVALDA GÅRDSOSTAR

- serveras med romkokta fikon smaksatt med lagerblad, karamelliserade nötter samt knäcke.

Selected farm cheeses served with fig chutney tinted with rum and bay leaf, caramelized nuts and crisp bread.

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:-

