



GRÄNSÖ SLOTTRESTAURANG

Välkommen till bords...



Vi hoppas att ni ska få en fantastisk vistelse här på Gränsö Slott och inte minst en oförlömlig 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 menyn. 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

Blini med löjrom, syrad grädde, picklad rödlök och dill.

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

ABRAHAM PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA

smaksatt med citron, serveras med ramslökstimbäl och marinerade kräftstjärtar samt isad vårlök och fänkål.

Piper's creamy crayfish soup with a hint of lemon, ramson patty and marinated tails of crayfish, thinly sliced spring onions and fennel.

STEKT OXFILÉTOURNEDOS

serveras med gratinerad potatispuré, dragongravad tomat, grillat bacon, mustig rödvinssås, haricots vertes samt dragonemulsion.

Seared beef tender loin served with gratinated mashed potatoes, cured tomatoes with tarragon, grilled bacon, green beans and an emulsion of tarragon.

UTVALDA GÅRDSOSTAR

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

A selection of local Swedish cheeses served with a fig chutney tinted with rum and bay leaf, caramelized nuts and crisp bread.

JORDGUBBSPANNACOTTA

på en bädd av chokladcrumble, limemarinerde jordgubbar med mynta, samt frisk jordgubbssirap.

Strawberry panna cotta on chocolate crumbles, strawberries infused with lime and mint, served with strawberry syrup.

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, avvikande kost eller frågor om ursprung, prata med serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

👑 FÖRRÄTTER | 205:-

ABRAHAM PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA

smaksatt med citron, serveras med ramslökstimbal och marinerade kräfts-tjärtar samt isad vårlök och fänkål.

Piper's creamy crayfish soup with a hint of lemon, ramson patty and marinated tails of crayfish, thinly sliced spring onions and fennel.

INKOKT VIT SPARRIS

serveras med skum på vit sparris och brynt smör, gräslöksolja, tångpärlor, rågrödskrisp samt tryffelchips.

Poached white asparagus served alongside a white asparagus foam with browned butter, green chive oil, seaweed pearls, crisp rye bread and black truffle chips.

MJUKBAKAD REGNBÅGSFORELL

serveras med rökt syrad grädde, forellrom, grön sparris och rimmad gurka.

Slow cooked rainbow trout served with smoked sour cream, trout roe, green asparagus and salted cucumber.

TARTAR "PREPARÉ" - TÄRNAD LÄTTGRAVAD OXFILEÉ

med kamptoppeppar, paprika och kapis. Serveras med picklade senapsfrön, gulbetor och silverlök samt friterad silverlök och äggulecrème.

Tartar "preparé" – diced steak of sirloin cured with fermented kamptoppeppar, paprika and capers served with pickled mustard seeds and yellow beets, white onion and tempered egg yolk.

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, avvikande kost eller frågor om ursprung, prata med serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

VARMRÄTTER | 395:-

NATTBAKAD FLÄSKSIDA

serveras med, gräddkokta gula ärtor smaksatta med eldat smör, ramslök, rödvinskyl, samt primörmorot, krispig fläsksvål och senapsört.

Slow roasted pork belly plated beside, creamy yellow peas flavored with birch charred butter, ramsons, red wine sauce, spring carrots, crispy pork rind and arugula.

HALSTRAD GÖS

serveras med vitvinskockta blåmusslor, gräddig musselbuljong, citronbakad vit sparris och primörmorot, samt inkokt potatis med vitt vin och dill.

Seared pike-perch served with mussels braised in white wine, creamy clam sauce, lemon poached white asparagus and white wine braised potatoes.

HÄNGMÖRAD LAMMROSTBIFF

serveras med sotad sparris, en smörig tomat- och kaprisssky, örtmarinerade cocktailtomater, picklad smålök samt friterad Amandinepotatis.

Dry aged roast beef of lamb served with seared asparagus, tomato and capers gravy and marinated cocktail tomato, pickled onions and deep fried Amandine potatoes.

ÄRTRISOTTO PÅ SVENSKA GULA ÄRTOR

med eldad Sandefjordsås och ramslök, hasselnötspanerad rotselleri, sallad på marinerad tomat, grön sparris och sockerärta smaksatt med ärtsoyavinaigrette.

Swedish pea "risotto" with a smoky Sandefjord sauce, ramson, celeriac covered with hazelnuts, green asparagus, sugar snaps and a dressing of Swedish pea soy.

STEKT OXFILÉTOURNEDOS

serveras med gratinerad potatispuré, dragongravad tomat, grillat bacon, mustig rödvinskyl, haricots vertes samt dragonemulsion.

Seared beef tender loin served with gratinated mashed potatoes, cured tomatoes with tarragon, grilled bacon, green beans and an emulsion of tarragon.

Vid allergi, avvikande kost eller frågor om ursprung, prata med serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

DESSERT | 195:-

VIOLGLASS MED SALTLAKRITSSIRAP

serveras på en vit chokladbrownie med kristalliserad vit choklad och blåbär.

Violet ice cream with salty licorice served on top of a white chocolate brownie, crystalized white chocolate and blueberries.

ROSMARIN OCH HONUNGSBAKAD RABARBER

serveras med en vanilj och yoghurtsorbet, rosmarin- och mandelkaka samt rostad citronhavre.

Rhubarb baked with rosemary and honey served with a vanilla and yoghurt sorbet, rosemary and almond cake and roasted lemon oats.

JORDGUBBSPANNACOTTA

på en bädd av chokladerumble, limemarinerade jordgubbar med mynta, samt frisk jordgubbssirap.

Strawberry panna cotta on chocolate crumbles, strawberries infused with lime and mint, served with strawberry syrup.

UTVALDA GÅRDSOSTAR

serveras med romkokta fikon smaksatt med lagerblad, karameliserade nötter samt knäcke.

A selection of local Swedish cheeses served with a fig chutney tinted with rum and bay leaf, caramelized nuts and crisp bread.

Vid allergi, avvikande kost eller frågor om ursprung, prata med 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	38:-
TE	38:-
ESPRESSO enkel	38:-
ESPRESSO dubbel	45:-
CAPPUCCINO	45:-
KAFFE LATTE	49:-

