



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

Champagne H.Blin Blanc De Noirs	155:-
Champagne Ostron Grand cru Blanc de blanc	160:-
Torre Oria Cava Brut	99:-
Piccini Prosecco brut	99:-

👑 COCKTAILS 5cl | 155:-

Gränsö Slotts egna gin och tonic
Westerviks gin, granskott, grapefrukt

Peach Bellini
Prosecco, persikolikör- och puré

Tom Collins Rabarber
Gin, citron, socker, rabarber

Dry Martini
Gin, Noilly Prat, oliv

White Lady
Gin, Cointreau, citron, socker

Whiskey Sour
Bourbon, bitters, citron, socker

Amaretto Sour
Amaretto, bitters, citron, socker

Negroni
Röd vermouth, Campari, gin, apelsinest

Mai Tai
Mörk rom, Curacao, lime, orgeat

Rabarber Sour
Vodka, rabarber, citron, socker, soda

Lily Licorice
Lakritslikör, vaniljvodka, violsirap, citron

French Blonde
Grapefruktlikör, vodka, citron, socker, flädertonik

👑 BYGG DIN EGEN GT

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

GIN	
Westerviks gin	25:-/cl
Sorgin (<i>Fransk gin</i>)	30:-/cl
Sorgin Yellow (<i>gjord på Sauvignon Blanc</i>)	40:-/cl
Kyrö	29:-/cl
The Drunken Horse	31:-/cl
Hendricks	30:-/cl
Suntory Roku	28:-/cl
No 3 London Dry	30:-/cl
Berkley	38:-/cl
Tanquray	28:-/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, kapris och många kryddor.

Ett annat av hans favoritrecept var fyllda kräftor. Pipers kräftsoppa är idag Gränsös signaträtt 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 vådlig färd över Östersjön som slutade i att fartyget förliste. Han lyckades rädda sig och ta sig iland flytande på bråten från båten. Han var idérik, 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.

PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA

smaksatt med krontdill, fänkål och kummin, serveras med dillmarinerade kräftor, syrade morötter och nybakat västerbottenknäcke.

Piper's creamy crayfish soup, Flavoured with crown dill, fennel and caraway, served with dill-marinated crayfish, pickled carrots and freshly baked västerbotten crispbread.

HELSTEKT RYGGBIFF

med krispig potatisfondant, sveciakräm, sallad på kålblad och vinägerbakad morot, mustig madeirasky samt picklad schalottenlök.

Whole roasted sirloin. Served with crispy potato fondant, svecia cheese cream, a salad of cabbage leaves and vinegar-roasted carrot, rich madeira sauce and pickled shallots.

UTVALD SVENSK GÅRDSOST

serveras med Gränsös marmelad på svarta vinbär och enbär, samt honungsrostade nötter och krispigt knäckebröd.

Selected Swedish farm cheese. Served with Gränsö's blackcurrant and juniper jam, honey-roasted nuts and crispy crispbread.

MJÖLKCHOKLADTERRIN

med mousse på Valrhona 70%, serveras med körsbärskompott smaksatt med vanilj och kanel, samt rostad kardemummakrutong.

Milk chocolate terrine with Valrhona 70% mousse. Served with cherry compote flavoured with vanilla and cinnamon, and toasted cardamom croutons.

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:-

PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA

smaksatt med krondill, fänkål och kummin, serveras med dillmarinerade kräftor, syrade morötter och nybakat västerbottenknäcke.

Piper's creamy crayfish soup, Flavoured with crown dill, fennel and caraway, served with dill-marinated crayfish, pickled carrots and freshly baked västerbotten crispbread.

VARMRÖKT SIK FRÅN VÄSTERVIKS SKÄRGÅRD

serveras med syrad grädde, frisk äppelsallad med rödlök, fänkål och dill toppas med dillolja, forellrom och kavringscrumble.

Hot-smoked whitefish from the Västervik archipelago. Served with cultured cream, a fresh apple salad with red onion, fennel and dill, topped with dill oil, trout roe and rye bread crumble.

BAKAD GULBETA

med getostkräm, höstsvamp från Loftahammar, hasselnötssmul, rostade pumpakärnor och honung från Gränsö slottspark.

Baked golden beetroot with goat cheese cream. Served with autumn mushrooms from Loftahammar, hazelnut crumble, roasted pumpkin seeds and honey from Gränsö Slott Park.

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:-

HELSTEKT RYGGBIFF

med krispig potatisfondant, sveciakräm, sallad på kålblad och vinägerbakad morot, mustig madeirasky samt picklad schalottenlök.

Whole roasted sirloin. Served with crispy potato fondant, svecia cheese cream, a salad of cabbage leaves and vinegar-roasted carrot, rich madeira sauce and pickled shallots.

DILLBAKAD RÖDING

med inkokt potatis, smörstekt svartkål med dill- och citronmarinerad gurka, forellrom samt schalottenlöksås.

Dill-baked Arctic char. Served with poached potatoes, butter-fried black kale, dill and lemon-marinated cucumber, trout roe and shallot sauce.

ÖRTSTEKT HJORT

serveras med palsternackspuré, stekta kantareller, lingonbakad morot, mörk viltsky smaksatt med timjan, samt syltad steklök.

Herb-seared venison. Served with parsnip purée, fried chanterelles, carrot baked with lingonberries, a dark game jus flavoured with thyme and pickled pearl onions.

CITRONGRILLAD PUMPA

serveras med krämig pumparisotto med sveciaost, salviastekt höstsvamp, krispiga rökta mandlar och brynt smör.

Lemon-grilled pumpkin. Served with creamy pumpkin risotto with Svecia cheese, sage-fried autumn mushrooms, crispy smoked almonds and browned butter.

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

À LA CARTE MENY

DESSERT | 195:-

ROMRUSSINGLASS

serveras med vit chokladbrownie, kristalliserad vit choklad samt karamelliserad ananas.

Rum-raisin ice cream. Served with white chocolate brownie, crystallized white chocolate and caramelized pineapple.

MJÖLKCHOKLADTERRIN

med mousse på Valrhona 70%, serveras med körsbärskompott smaksatt med vanilj och kanel, samt rostad kardemummakrutong.

Milk chocolate terrine with Valrhona 70% mousse. Served with cherry compote flavoured with vanilla and cinnamon, and toasted cardamom croutons.

UTVALDA SVENSKA GÅRDSOSTAR

serveras med Gränsös marmelad på svarta vinbär och enbär, samt honungsrostade nötter och krispigt knäckebröd.

Selected Swedish farm cheeses. Served with Gränsö's blackcurrant and juniper jam, honey-roasted nuts and crispy crispbread.

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

À LA CARTE MENY



KAFFEDRINKAR

4cl | 6cl

IRISH COFFEE

145:- | 168:-

Tullamore Dew tillsammans med kaffe och farinsocker. Toppas med grädde.

KAFFE KARLSSON

145:- | 168:-

Cointreau, Baileys och kaffe. Toppas med grädde.

KAFFE BAILEYS

145:- | 168:-

Baileys i kombination med kaffe. Toppas med grädde..

ESPRESSO MARTINI

145:- | 168:-

Vodka, kaffelikör, espresso och en skvätt socker.

GRASSHOPPER

145:- | 168:-

Mint- & vit chokladlikör och grädde.



KAFFE	38:-
TE	38:-
ESPRESSO enkel	38:-
ESPRESSO dubbel	45:-
CAPPUCCINO	45:-
KAFFE LATTE	49:-

