



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	105:-
Amabelli Spumante Brut EKO	105:-
Domaine de Granc Clos Cre`mant de Loire	130:-
Paulinshof Riesling Cre`mant Sekt Brut	140:-

👑 COCKTAILS 5cl | 155:-

Gränsö Slotts egna gin och tonic <i>Westerviks gin, granskott, grapefrukt.</i>
Passion sours <i>Passionsfrukt, citron, socker, äggvita.</i>
Campari crush <i>Hallon, campari, citron, socker, äggvita.</i>
Gin Basil <i>Gin, citron, socker, basilika.</i>
Limoncello sours <i>Limoncello, citron, socker, äggvita.</i>
Grönt äpple och lime <i>Vodka, thaibasilika, socker, lime, grönt äpple.</i>
Dry martini <i>Gin, nolly prat, oliv.</i>
Negroni <i>Vermouth, campari, gin, apelsincest.</i>

👑 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:-
Schweppes orginal	
Ekobryggeriet Granskotts	
Fentimas orginal	

GARNERING

Grapefrukt/Rosépeppar
Tranbär/Citron
Äpple/Kardemmuma





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 kal-koner 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

5 rättersmeny 885:-

Vid bokat paket tillkommer 90 kr vid val av klassikermenyn

Amuse

LÄTTRIMMAD BÖMLOLAX

silkeslen lax med frisk citrusdressing, forellrom, grön dillemulsion och brödkrisp, serverad med inkokt vit sparris och späda nässlor.

Lightly Cured Bømlø Salmon, silky salmon with a fresh citrus dressing, trout roe, green dill emulsion and crisp bread, served with poached white asparagus and young nettles.

Förrätt

VÅRENS GRÖNA SPARRISSOPPA

len soppa på grön sparris serverad med gjuten crème på ramslök, tunt hyvlad svamp, krispig fänkål, körvelolja och fräsiga ramslökschips.

Green Asparagus Soup of the Season, velvety soup of green asparagus served with set wild garlic cream, thinly shaved mushrooms, crisp fennel, chervil oil and crispy wild garlic chips.

Varmrätt

GRILLAD KALV TRI-TIP

saftig kalv från grillen med olja på trädgårdsörter och svensk vinäger, krossad potatis från Axelssons i Åby, bakad och picklad kål, smörstekt svamp samt fyllig kalvsky.

Grilled Veal Tri-Tip, juicy grilled veal with garden herb oil and Swedish vinegar, crushed potatoes from Axelssons in Åby, baked and pickled cabbage, butter-fried mushrooms and rich veal jus.

Mellanrätt

UTVALDA GÅRDSOSTAR FRÅN OSTEN OCH RÄVEN

serveras med Slottsherrens marmelad på svarta vinbär och enbär, knäckebröd och honungsrostade nötter.

served with the "Slottsherren" marmalade of blackcurrant and juniper, crispbread and honey-roasted nuts.

Dessert

YOGHURTSORBET MED CITRONVERBENA

frisk sorbet serverad med havresmul, terrin på grönt äpple, havrekaka och varm kolasås.

Yoghurt Sorbet with Lemon Verbena, refreshing sorbet served with oat crumble, green apple terrine, oat cake and warm caramel sauce.



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:-

VÅRENS GRÖNA SPARRISSOPPA

len soppa på grön sparris serverad med gjuten crème på ramslök, tunt hyvlad svamp, krispig fänkål, körvelolja och fräsiga ramslökschips.

Green Asparagus Soup of the Season, velvety soup of green asparagus served with set wild garlic cream, thinly shaved mushrooms, crisp fennel, chervil oil and crispy wild garlic chips.

LÄTTRIMMAD BÖMLOLAX

silkeslen lax med frisk citrusdressing, forellrom, grön dillemulSION och brödkrisp, serverad med inkokt vit sparris och späda nässlor.

Lightly Cured Bømlø Salmon, silky salmon with a fresh citrus dressing, trout roe, green dill emulsion and crisp bread, served with poached white asparagus and young nettles.

LÄTTRÖKT HJORT

varsamt rökt hjortkött med syrlig rabarber, crème på Västerbottensost och granskottsolja, picklad primörbeta, lingon och frasigt rågkrisp.

Lightly Smoked Venison, gently smoked venison with tart rhubarb, cream of Västerbotten cheese and spruce shoot oil, pickled baby beetroot, lingonberries and crisp rye.

VINPAKET | Tre glas 425:-, två glas 325:-

“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:-

PRIMÖRMOUSSELINE PÅ VIT BÖNA OCH TOFU

len mousseline serverad med fräsiga arancini på grön sparris, inkokt vit sparris, spenatsallad och crème på ramslök samt riven mandel.

Spring Mousseline of White Bean and Tofu, smooth mousseline served with crispy green asparagus arancini, poached white asparagus, spinach salad and wild garlic cream.

HALSTRAD GÖS MED SPARRISRISOTTO

gyllenstekt gös serverad på krämig risotto med grön sparris, tillsammans med krassesalladvit och grön sparris, citronbuljong med gräslöksolja och krasse.

Seared Pike-Perch with Asparagus Risotto, golden-seared pike-perch served on creamy green asparagus risotto with white and green asparagus, lemon broth with chive oil and garden cress.

GRILLAD KALV TRI-TIP

saftig kalv från grillen med olja på trädgårdsörter och svensk vinäger, krossad potatis från Axelssons i Åby, bakad och picklad kål, smörstekt svamp samt fyllig kalvsky.

Grilled Veal Tri-Tip, juicy grilled veal with garden herb oil and Swedish vinegar, crushed potatoes from Axelssons in Åby, baked and pickled cabbage, butter-fried mushrooms and rich veal jus.

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

À LA CARTE MENY

DESSERT | 195:-

PAVLOVA MED RABARBER

spröd maräng med inkokt rabarber, mandelkaka, crème på syrad grädde och mascarpone samt parfait smaksatt med vanilj och tonkaböna samt rostad mandel.

Pavlova with Rhubarb, crisp meringue with poached rhubarb, almond cake, cultured cream and mascarpone cream, and a vanilla and tonka bean parfait and roasted almonds.

YOGHURTSORBET MED CITRONVERBENA

frisk sorbet serverad med havresmul, terrin på grönt äpple, havrekaka och varm kolasås.

Yoghurt Sorbet with Lemon Verbena, refreshing sorbet served with oat crumble, green apple terrine, oat cake and warm caramel sauce.

UTVALDA GÅRDSOSTAR FRÅN OSTEN OCH RÄVEN

serveras med Slottsherrens marmelad på svarta vinbär och enbär, knäckebröd och honungsrostade nötter.

served with the "Slottsherren" marmalade of blackcurrant and juniper, crispbread and honey-roasted nuts.

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

À LA CARTE MENY

 KAFFEDRINKAR	<i>5 cl.</i>
IRISH COFFEE Tullamore Dew tillsammans med kaffe och farinsocker. Toppas med grädde.	165:-
KAFFE KARLSSON Cointreau, Baileys och kaffe. Toppas med grädde.	165:-
KAFFE BAILEYS Baileys i kombination med kaffe. Toppas med grädde..	165:-
ESPRESSO MARTINI Vodka, kaffelikör, espresso och en skvätt socker.	165:-
GRASSHOPPER Mint- & vit chokladlikör och grädde.	165:-



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

