



# 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 Slots egna gin och tonic <i>Westerviks gin, granskott, grapefrukt.</i>
Passion sours <i>Passionsfrukt, citron, socker, äggvita.</i>
Campani crush <i>Hallon, campani, 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, campani, gin, apelsincest.</i>

### 👑 MOCKTAILS 85:-

Virgin peach Bellini <i>En söt tappning av den klassiska persikodrinken.</i>
Rhubarb Sour <i>Fräsch &amp; syrlig rabarbermocktail.</i>
Cherry Blossom <i>Blommig &amp; fruktig körsbärsmocktail.</i>
Basilika Sour <i>Uppfriskande &amp; örtig mocktails med basilika.</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
The Drunken Horse	31:-/cl
Another Hendricks	32:-/cl
Ekfatslagrad Gin Linköping	32:-/cl
Hendricks	30:-/cl
Suntory Roku	28:-/cl
No 3 London Dry	30:-/cl
Berkley	38:-/cl
Tanquray	28:-/cl

TONIC	38:-
Schweppes original	
Ekobryggeriet Granskotts	
Fentimas original	

GARNERING	
Grapefrukt/Rosépeppar	
Tranbär/Citron	





## *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. 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*

### **SMÖRSTEKT SURDEGSBRÖD**

med löjrom, rödlök och citronsyrad grädde.

Buttered and fried sourdough bread with red onion and lemon-infused cream.

## *Förrätt*

### **PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA**

serveras med timbal på kräftor och räkor, crudité på morot och fänkål samt plockad färsk dill.

Piper's Creamy Crayfish Soup served with a timbale of crayfish and shrimp, carrot and fennel crudités, and freshly picked dill.

## *Varmrätt*

### **GRILLAD RYGGBIFF**

serveras med dragongravad tomat, rödvinssås, eldat smör med örter samt krossad potatis från Axelssons i Åby.

Grilled Sirloin Steak served with tarragon-cured tomato, red wine sauce, herb-infused smoked butter, and crushed potatoes from Axelssons Farm in Åby.

## *Mellanrätt*

### **UTVALD GÅRDSOST FRÅN RÄVEN OCH OSTEN**

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

Selected Farmhouse Cheese from Räven & Osten served with Slottsherren's blackcurrant and juniper marmalade, crispbread, and honey-roasted nuts.

## *Dessert*

### **KLASSISK CRÈME BRÛLÉE**

serveras med färska sommarbär och mörk chokladcrumble.

Classic Crème Brûlée served with fresh summer berries and dark chocolate crumble.



### **VINPAKET**

**Tre glas 425:- | 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

### **ROSMARINGRILLAD PERSIKA MED KRÄMIG BURRATA** 175:-

serveras med tartelette fylld med hackade champinjoner, örter och tomat, honung, rostade hasselnötter och örtsallad med blad från Lundsbo Trädgård.

Rosemary-Grilled Peach with Creamy Burrata served with a tartlet filled with chopped mushrooms, herbs and tomato, honey, roasted hazelnuts, and a herb salad featuring leaves from Lundsbo Garden.

### **PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA** 205:-

serveras med timbal på kräftor och räkor, crudité på morot och fänkål samt plockad färsk dill.

Piper's Creamy Crayfish Soup served with a timbale of crayfish and shrimp, carrot and fennel crudités, and freshly picked dill.

### **MÄRTA STURES LERPOTTASILL** 135:-

Matjessill, kokt potatis, brynt smör, ägg, rödlök, dill, gräslök, gräddfil och lagrad hårdost.

Märta Sture's Clay Pot Herring – Matjes herring, boiled potatoes, browned butter, egg, red onion, dill, chives, sour cream, and aged hard cheese.

### **”TOAST PER JOHANSSON”** 205:-

Tunnskivat oxinnanlår serveras på vårt hembakta surdegsbröd tillsammans med löjrom, pepparrot, rödlök, gräslök samt citronsyrad grädde.

“Toast Per Johansson” – Thinly sliced beef topside served on our homemade sourdough bread with vendace roe, horseradish, red onion, chives, and lemon-infused cream.

### **ROSMARINGRILLAD PERSIKA OCH KRÄMIG BURRATA** 195:-

serveras med svensk lufttorkad skinka, honung, rostade hasselnötter och örtsallad med blad från Lundsbo Trädgård.

Rosemary-Grilled Peach and Creamy Burrata served with Swedish air-dried ham, honey, roasted hazelnuts, and a herb salad featuring leaves from Lundsbo Garden.

#### **VINPAKET**

**Två glas 325:- | Tre glas 425:- | Fyra glas 520:-**

Ett passande glas vin till varje rätt.

Kombinerat för fantastisk smakupplevelse.

**VINPAKET EXLUSIV | Tre glas 545:-**

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



# À LA CARTE MENY

## VARMRÄTTER

- FÄNKÅLSBAKAD MOROT** 345:-  
serveras med belugalinser, sauterade bönor, fänkålspollen, riven pepparrot, jalapeñoskum samt friterade åkerbönor  
Fennel-Baked Carrot served with beluga lentils, sautéed beans, fennel pollen, grated horseradish, jalapeño foam, and crispy fried broad beans
- HALSTRAD RÖDING** 425:-  
servas med mild schalottenlökssås, två sorters rom, gräslök samt färskpotatis- och primörsallad smaksatt med brynt dillsmör.  
Pan-Seared Arctic Char served with a mild shallot sauce, two varieties of roe, chives, and a new potato and seasonal vegetable salad flavoured with browned dill butter.
- RIMMAD HÄLLEFLUNDRA** 455:-  
serveras med fläder- och citronemulsion, råhyvlat och lättpicklad rabarber, marinerad färskpotatis, strimlad sockerärta och dill.  
Cured Halibut served with an elderflower and lemon emulsion, thinly shaved and lightly pickled rhubarb, marinated new potatoes, shredded sugar snap peas, and dill.
- MJUKBAKAD MAJSKYCKLING FRÅN MUNKA LJUNGBY** 395:-  
serveras med potatiskaka smaksatt med confiterad vitlök, rostad tryffelsky med persilja samt örtmarinerade primörer.  
Slow-Roasted Corn-Fed Chicken from Munka Ljungby served with potato cake flavoured with confit garlic, roasted truffle jus with parsley, and herb-marinated seasonal vegetables.
- GRILLAD RYGGBIFF** 455:-  
serveras med dragongravad tomat, rödvinsås, eldat smör med örter samt krossad potatis från Axelssons i Åby.  
Grilled Sirloin Steak served with tarragon-cured tomato, red wine sauce, herb-infused smoked butter, and crushed potatoes from Axelssons Farm in Åby.

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

# À LA CARTE MENY

## DESSERT

<b>KLASSISK CRÈME BRÛLÉE</b>	155:-
serveras med färska sommarbär och mörk chokladcrumble. Classic Crème Brûlée served with fresh summer berries and dark chocolate crumble.	
<b>KRÄMIG KOLATERRINE MED MÖRK CHOKLAD</b>	195:-
serveras med rostade hasselnötter, körsbärglass, körsbärskrisp och karamellflarn. Creamy Caramel Terrine with Dark Chocolate served with roasted hazelnuts, cherry ice cream, cherry crisp, and caramel tuile.	
<b>VANILJ- OCH YOGHURTPANNACOTTA</b>	175:-
serveras med flädermarinerade jordgubbar, lättvispad vaniljgrädde, maräng och rostad sockerkaka. Vanilla and Yogurt Panna Cotta served with elderflower-marinated strawberries, lightly whipped vanilla cream, meringue, and toasted sponge cake.	
<b>UTVALDA GÅRDSOSTAR FRÅN RÄVEN OCH OSTEN</b>	195:-
serveras med Slottsherrens marmelad på svarta vinbär och enbär, knäckebröd och honungsrostade nötter. Selected Farmhouse Cheeses from Räven & Osten served with Slottsherren's blackcurrant and juniper marmalade, crispbread, and honey-roasted nuts.	
<b>DAGENS UTVALDA PETIT FOUR</b>	55:-
Today's Selection of Petit fours.	

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

# À LA CARTE MENY

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



<b>KAFFE</b>	<b>38:-</b>
<b>TE</b>	<b>38:-</b>
<b>ESPRESSO enkel</b>	<b>38:-</b>
<b>ESPRESSO dubbel</b>	<b>45:-</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>45:-</b>
<b>KAFFE LATTE</b>	<b>49:-</b>

