



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:-

Nordic Paloma

*Westervik Akvavit, Grapfruktlikör,
Citron och Grapfruktsoda.*

Bluberry Velvet sours

*Vaniljvodka, citron, blåbärspuré
och äggvita.*

Passion sours

*Passionsfruktlikör, passionsfrukt,
sockerlag, citron och äggvita.*

Dagens cocktail

*- varje dag föreslår vår bartender
en ny cocktail. Fråga personalen
eller se skylt på bardisken.*

👑 MOCKTAILS

85:-

Jorgubbsdröm

*Jordgubbspure, äpplejuice, citron,
en skvätt grädde och sprite.*

Fläder sours

*Flädersaft, citron, mintsockerlag
och äggvita.*

Virgin Blueberry Velvet

*Blåbärspuré, citron, äpplejuice
och äggvita.*

Rubarb Breeze

*Rabarberpure, citron, äpplejuice,
sockerlag och en skvätt sodavatten.*

Vårt bästa erbjudande!

Gränsö Slotts GT Special 140:-

*Westerviks gin, granskott, grapefrukt
och granskottstonic.*





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, kapris 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 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 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 havregrynsgrot 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

KRÄFTSOPPA

serveras med kräfttimbal, syltad fänkål, dillolja och rågbrödsflarn.

Crayfish soup with crayfish timbale, pickled fennel, dill oil and rye crisp.

Förrätt

TARTAR PÅ SVENSK DOVHJORT

picklad svamp, dijonnäs, friterad schalottenlök, krasse, ostcrème och kapris.

Swedish fallow deer tartar with pickled mushrooms, dijonnaise, crispy shallots, cress, cheese crème and capers.

Varmrätt

STEKT GÖS I KRÄMIG MUSSELSÅS

serveras med glaserade höstprimörer och potatisstomp.

Pan-fried pike-perch in a creamy mussel sauce, served with glazed seasonal vegetables and crushed potatoes.

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

SEMIFREDDO

med karamelliserade äpplen, havresmul, saltkola och knäck-tuile.

Semifreddo with caramelised apples, oat crumble, salted caramel and brittle tuile.



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

KRÄFTSOPPA

205:-

serveras med kräfttimbal, syltad fänkål, dillolja och rågbrödsflarn.

Crayfish soup with crayfish timbale, pickled fennel, dill oil and rye crisp.

SVAMPTOAST

175:-

med höstens svampar på rågbröd, serveras med liten svampsoppa.

Wild mushroom toast with seasonal autumn mushrooms on rye bread, served with a small mushroom soup.

TARTAR PÅ SVENSK DOVHJORT

205:-

picklad svamp, dijonnaise, friterad schalottenlök, krasse, ostcrème och kapris.

Swedish fallow deer tartar with pickled mushrooms, dijonnaise, crispy shallots, cress, cheese crème and capers.

VARMRÖKT SIK

135:-

fänkålscrudité med gurka, gräddressing, rågflarn och dillolja.

Hot-smoked whitefish with fennel and cucumber crudité, creamy dressing, rye crisp and dill oil.

VINPAKET

Two 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

RÖDBETSGNOCCHI

345:-

med höstsvamp, grönkål, skummad svampsås,
syrade morötter, snabbpicklad polkabeta och körvel.

Beetroot gnocchi with autumn mushrooms, kale, foamed mushroom sauce,
pickled carrots, quick-pickled Chioggia beetroot and chervil.

STEKT GÖS I KRÄMIG MUSSELSÅS

425:-

serveras med glaserade höstprimörer och potatisstomp.

Pan-fried pike-perch in a creamy mussel sauce,
served with glazed seasonal vegetables and crushed potatoes.

RYGGBIFF

455:-

med bacon, haricotsverts och grönkål, toppad med silverlök,
strimlad persilja samt madeirasky och sockerrostad potatis.

Sirloin steak with bacon, haricots verts and kale, topped with silver onions and
shredded parsley, served with a Madeira jus and sugar-roasted potatoes.

LAMM MED SYRLIG DILLSÅS

395:-

inkokt kål med höstsvamp, friterad grönkål och potatisstomp.

Lamb with tangy dill sauce, braised cabbage with autumn mushrooms,
crispy kale and crushed potatoes.

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

À LA CARTE MENY

DESSERT

SEMIFREDDO	175:-
med karamelliserade äpplen, havresmul, saltkola och knäck-tuile.	
Semifreddo with caramelised apples, oat crumble, salted caramel and brittle tuile.	
CHOKLADGLASS	195:-
brynt smör, körsbärs crème, Valrhona brownie och färska hallon.	
Chocolate ice cream with brown butter, cherry crème, Valrhona brownie and fresh raspberries.	
OSTAR FRÅN RÄVEN OCH OSTEN	195:-
Knäckebröd, svartvinbärs marmelad och honungsrostade valnötter.	
Cheeses from Räven och Osten, served with crispbread, blackcurrant marmalade and honey-roasted walnuts.	
DAGENS UTVALDA PETIT FOUR	55:-
Today's Selection of Petit fours.	

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

À LA CARTE MENY

 KAFFEDRINKAR	5 cl.
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:-

