



En **gemensam** meny för alla gäster lämnas till oss en **vecka innan**

### FÖRRÄTTER

- \* Havskräftsoppa med citroncreme och skaldjur
  - \* Skagentoast toppad med sikrom
- \* Tartar på lax med dillolja och smörstekt kavring
- \* Pepparstekt biff med picklade rotfrukter och dragonmajonäs
  - \* Svampbruschetta med Prästoströra

### VARMRÄTTER

- \* Vinpocherad torskrygg med potatisstomp smaksatt med gubbröra
- \* Bakad rödingfilé i smörsås toppad med forellrom och syrad gurka
- \* Rosastekt ankbröst med rotselleri- och tryffelpuré samt skysås
  - \* Långkokt högrev med senapsås och rösti
- \* Ryggbiff med sallad på rostad delikatesspotatis och vitlökssky
- \* Dinkelrisotto med lagrad Prästost, smörbakat äpple och rotsakscrudité

### EFTERRÄTTER

- \* Crème brûlée med smak av lakrits med citroncreme
  - \* Havtorns cheesecake
- \* Chokladtrilogi (brownies med vit och mörk chokladcreme)
  - \* Ostassiette med slottets marmelad och fröknäcke

### DRYCKER

Lättöl/mineralvatten, kaffe/te

2 rätter ingår i heldygnspriset (gäller **inte** gäster som omfattas av Statligt Avtal)  
Extra rätt kostar 80:-

Som vickning kan vi föreslå:

- \* Liten räkmacka på danskt rågbröd 70:-
- \* Gubbröra med kavring och ost 70:-

**Obs! Vegetarianer och matallergiker får den meny som kökschefen väljer!**