



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

FÖRRÄTTER

- * Säsongens soppa
 - * Kräftskagen på toast med picklad rödlök
- * Sashimi på sojagravad lax serveras med avokadosallad, sjökorall och chilimajonnäs
 - * Rödlöksflarn med västerbottenost
- * Slottets "Pelle Janzon", tunt skuren oxfile på toast, ättiksyrad rödlök, sikrom och äggcrème

VARMRÄTTER

- * Pocherad torskloin med brynt smör och färsk riven pepparrot
- * Stekt hälleflundra med citronsås, frästa rödbetor och kapris
- * Rosastekt ankbröst med grönpepparsås och smörfräst grönkål
 - * Baconlindad fläskfilétournedou med rödvinssky
 - * Helstekt kalvrostbiff med kantarellsås och bakad tomat
- * Hallomi- och zuccinibiff med rostade rotsaker och örtyoghurt

EFTERRÄTTER

- * Lingonparfait med kolasås och mandelsmulor
- * Pavlova med hjortronmylta och lakkagräde
- * Ljus chokladtryffelpaj med rommarinerade röda bär
 - * Ostassiette med slottets marmelad

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!