

SLOTTSHOLMEN

Smårätter

Råbiff: Råbiff på ryggbiff från Bjursunds Gård med bakade betor, kapis, prästost- och dijonkräm toppad en friterad saltgurka **135kr**

Bläckfisk: Bläckfisk serveras med rättika, citronette, ostronmajonnäs, brödkrutonger och fetaost. **115kr**

Svamp: Svampconsommé med picklad svamp, krispig ostronskivling, surdegskrutonger och kålrabbiblommor. **95kr**

Svartrot: Paket med bakad svartrot, picklade senapsfrön, marconamandel och en örthollandaise. **115kr**

Mindre rätter

Bahia: Salladsblad med kikärtsfritters, heta räkor, friterade padrones och chilidressing. **105kr**

Mor Ainas Strömming: Friterad strömming serveras med potatiskräm, sikrom och färsk pepparrot. **105kr**

Lax: Kryddrokt laxpastrami "Reuben-style" serveras på rågbröd med surkål, majonnäs och picklad gurka. **115kr**

Mellanrätter

Bangers & Mash: Fläskkorv med smak av brynt salvia och vitlök serveras med jordärtskocksstomp, krispiga jordärtskockschips och hackade rostade hasselnötter. **145kr**

Tengfeldts Pytt: Pytt på grillad biff, potatistärningar och konfiterad lök. Serveras med picklade senapsfrön, persilja och ett bakat ägg. **155kr**

Gös: Halstrad gös serveras med gaffelmosad potatis, forellrom, fänkålscrudité samt en krämig vitvinssås. **165kr**

Torsk: Olivbakad, rimmad torskrygg serveras med syltade gröna tomater, bakade körbärstomater, grillad gemsallad, en krämig tomatsås och en krispig brioche. **165kr**

Anka: Ankröst serveras med en puré av rostad pumpa, smörslungad kål- och lök, samt en rödvinssås smaksatt med svart vitlök. **175kr**

Desserter

Nypon: Hemmagjord nyponglass, serveras med små mandelbiskvier, marconamandel, vaniljkräm och pulver av brynt smör. **95kr**

Munk: Hembakad munk serveras med banan- och punschrussin kompott, italiensk maräng och varm chokladsås. **85kr**

Lingon: Änglamat med yoghurtparfait, drömmar, maräng, grädde, kolasås och lingon. **95kr**

Hallon: Macadamianöt nougatglass, mörkchokladbrownie, hallonkräm och färska hallon. **85kr**