

BUBBEL

NV Canevel, Prosecco, Italien 105/ 570

NV Eureka Brut Nature, Cava Varias, Spanien 125/750

NV Palmer & Co Brut, Champagne,
Frankrike 160/960

SNACKS

OLIVER • 55

NÖTMIX • 55

CHIPS LÄTTSALTADE / GRÄDDFIL • 38

ÄLGKORV • 45

VITLÖKSBRÖD • 45

MER PÅ SLOTTSHOLMEN

HOTELLFRUKOST • 225

Serveras mån-sön 07.30-10.30

•
KOMMANDE EVENT

24/1 KROGKULTUR

6/2 VINPROVNING 295:-

6/2 VINMIDDAG 1295:-

•
Se vår anslagstavla i entrén för info gällande event
eller besök vår hemsida www.Slottsholmen.com/Event

•
Välkomna att boka i restaurangen eller på vår hemsida
www.Slottsholmen.com

Á LA CARTE

FÖRRÄTTER

SAFFRANS ARANCHINI • 165

Friséesallad, parmesan, svartvitlöksaioli och het tomatsalsa

APELSINGRAVAD ANKPROSCIUTTO • 185

Chevré, hasselnötter, rödbetspuré, granatäpple och balsamicodressing

FLÄDERGRAVAD RÖDING • 225

Kavring, rödlök, rökt smetana och löjrom från Bottenviken

VARMRÄTTER

HALLSTRAD GÖS • 325

Palsternackspuré, grillad kålrot, rostad jordärtskocka, slungad grönkål och bränd grädde & sherryvin sås

ANKBRÖST • 295

Potatiskaka, morotspuré, karamelliserad endive, schalottenkrisp och rödvinsås

NATTBAKAD FLÄSKSIDA • 225

Mandelpotatispuré, brysselkål, rostad mandel, äppelkompott och ciderskysås

HÄNGMÖRAD RYGGBIFF FRÅN DACKEBYGDEN • 525

Potatiskaka, glödbakad lök, krispig kapis och dijonsenapssås

GRILLAD KÅLROT • 225

Mandelpotatispuré, palsternackspuré, hasselnötter, slungad grönkål, parmesan, granatäpple och brynt smör

KLASSIKER

KROPPKAKOR • 165

Rårörda lingon och skirat smör

ISTERBAND • 185

Dillstuvad potatis, rödbetschutney och Västerviks senap

DILLGRAVAD LAX • 210

Dillstuvad potatis, citron och brödkrisp

DESSERT

ESPRESSO PANNACOTTA • 115

Kaffe crumble och torkad apelsin med smak av ingefära

BAKAD MÖRKCHOKLAD FONDANT • 125

Vaniljglass smaksatt med kanderade nötter och körsbärssås

HAVTORNSMOUSSE • 125

Vit choklad namelaka, hallon snö, krispigt ris

CHOKLAD TRYFFEL • 20

Passionsfrukt

BARNMENY

KÖTTBULLAR • 95

Potatis, gräddsås, lingon och pressgurka

CHICKEN STICKS • 95

På innerfilé, pommes och ketchup

PLÄTTAR • 75

Sylt på säsongens bär och vispad grädde

VIN

VITT VIN

2022 Mazet de Nizas, Sauvignon Blanc, Frankrike 105/525

2023 Leitz Out Trocken, Riesling, Rheingau, Tyskland 120/585

2023 Saint Clair, Brocard, Chablis, Frankrike 160/795

2022 La Roche Vineuse, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike 165/825

2020 Albert Mann, Riesling Alsace, Frankrike 165/830

ROSÉ VIN

2022 Mazet de Nizas, Syrah, Grenache, Frankrike 105/525

2022 Chateau des Ferrages, Grenache, Syrah, Frankrike 145/725

RÖTT VIN

2022 Mazet de Nizas, Syrah, Cabernet, Frankrike 105/525

2020 Cotes du Rhone, Santa Duc, Grenache, Rhone, Frankrike 125/625

2021 Casascarpa, Barbera d'Asti, Piemonte, Italien 125/625

2019 Punica Montessu, Sardinien, Italien 130/650

2020 Nebbiolo d'Alba, Piemonte, Italien 145/675

2021 Clay Shannon, Pinot Noir, Lake County, Kalifornien, USA 145/675

2020 Chateau de Reignac, Bordeaux, Frankrike 150/740

2021 Rabble, Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA 165/ 825

SLOTTSHOLMENS VINLISTA

Prata med din servitör för att se våran handplockade vinlista av
sommelier Carl Hydbom Ulvaeus

DRYCK

FATÖL 40 CL

Bryggmästaren Premium
Gold • 80

Hazy Star IPA • 82

Zlatopramen • 86

FLASKÖL & CIDER 33 CL

Kackelbryggeriet Ölandslager • 82

Kackelbryggeriet Nighting-Ale IPA • 82

Jämtlands Baltic, Stout • 82

Peroni lager • 78

Asahi lager • 78

San Miguel (glutenfri) • 78

Punk IPA • 82

Rekorderlig cider,
Torr Äpple/Päron/Vilda Bär • 70

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite • 40

Bryggmästarens, Alkohol fria
lager • 62

Bron, Alkohol fri IPA • 62

Åbro, Lättöl 2,2% • 35

Leitz "Eins, Zwei, Zero"
Sparkling Riesling/Pinot Noir
(250 ml) • 75

Golden Cider,
Jordgubb/Äpple • 55

"Thank you!"

SLOTTSHOLMEN ON WATER



Á LA CARTE