

INNAN MATEN

FRENCH 75 165
Champagne, gin & citronjuice

HUGO SPRITZ 155
St germain, bubbel, sodavatten & mynta

SLOTTSHOLMENS RHUBARB GIN & TONIC 165
Rabarbaro gin, original tonic, citron & rabarber

NEGRONI 165
Gin, campari, röd vermouthe & apelsinzest

SLOTTSHOLMENS SOUR 155
Välj mellan Amaretto/Whiskey/Gin

Börja med ett glas bubbel från 110:-
Prata med din servitör

FÖRRÄTTER

RAMSLÖKS- & NÄSSELSOPPA 185
Varmrökt sik, syrad dillgrädde, rädisa & krispig morotsblast

Wild garlic & nettlesoup with hot smoked white fish, dill infused sourcream, radish & crispy carrot tops

KALLRÖKT RÖDING 195
Avokadokräm, granatäpple, chiliinlagd gurka, gräslöksaioli & kavring

Cold smoked char with avocado cream, pomegranate, chili pickled cucumber, chive aioli & rye crisp

KALVTARTAR 195
Gravad äggula, hasselnötsmajonnäs & palsternackschips

Veal tartare with cured egg yolk, hazelnut mayonnaise & parsnip chips

OSTRON 55 kr/st
Äpple & jalapeño granité

Oysters with apple & jalapeño granité

VITLÖKSBRÖD 125
Mozzarella, persilja & parmesan
Garlic bread with mozzarella, parsley & parmesan

VARMRÄTTER

TORSKRYGG 365
Vit sparris, kräftsås, minus 8 marinerad fetaost, marconamandel & dillslungad potatis

Baked Cod with white asparagus, crayfish sauce, minus 8 marinated feta cheese, marcona almonds and dill tossed potatoes

ANKBRÖST 285
Karamelliserad hjärtgem, morotspuré, rödvinsås & potatiskrokett

Duck Breast with caramelized gem lettuce, carrot purée, red wine sauce and potato croquette

DILLGRAVAD LAX 245
Gräslöksaioli, krispig morotsblast, rädisa, sparris & dillslungad potatis

Dill gravad salmon with chive aioli, crispy carrot tops, radish, asparagus & dill tossed potatoes

UGNSROSTAD SPETSKÅL 245
Getost, brynt smörsås, rostade hasselnötter, tångrom, parmesan & chilirostade sesamfrön

Roasted pointed cabbage with goat cheese, brown butter sauce, roasted hazelnuts, seaweed roe, parmesan & chili roasted-sesame seeds

FRÅN GRILLEN

GRILLAD GÖDKALVKOTLETT 445
Slottsholmens chimichurri, grillad grön sparris & pommes

Grilled milk-fed veal cutlet with Slottsholmens chimichurri, grilled green asparagus & fries

HÄNGMÖRAD RYGGBIFF 545
Slottsholmens chimichurri, grillad grön sparris & pommes

Dry-Aged Sirloin with Slottsholmens chimichurri, grilled green asparagus & fries

DESSERTER

VANILJ & FLÄDERMOUSSE 125
Inlagd rabarber, kardemummabotten & rostad mandel

Vanilla & elderflower mousse with pickled rhubarb, cardamom sponge cake and roasted almonds

HONUNGSGRATINERAD BRIE 135
Kanderade valnötter, fröknäcke, apelsin & fikonmarmelad

Honey-gratinated brie with candied walnuts, seed crispbread, orange and fig marmalade

PAVLOVA 125
Halloncurd, vaniljgrädde, rostad vit choklad, hallon-coulis & färska bär

Pavlova with raspberry curd, vanilla cream, roasted white chocolate, raspberry coulis and fresh berries

BARNMENY

KRISPIG KYCKLING 115
Pankopanerad kycklinginnerfilé, pommes, ketchup & ramlöksaioli

KÖTTBULLAR 115
Potatismos, lingonsylt, inlagd gurka & gräddsås

AMERIKANSKA PANNKAKOR 95
Vaniljglass & lönsirap

SNACKS

OLIVER 65

ÖLKORV 55

MARACONMANDLAR 55

BJÄRE CHIPS 40
Varsamt saltade/ gräddfil & lök

DRYCK

FATÖL/DRAFT BEER

- Bryggmästarens Premium Gold 40 CL - Vimmerby • 82
- Stella Artois 50 CL - Belgien • 88
- Bron APA 40 CL - Vimmerby • 86

FLASKÖL & CIDER / BOTTLED BEER

- Zlatopramen Premium 50 CL - Tjeckien • 88
- Nästgårds NEIPA 50 CL - Vimmerby • 84
- Singha 33 CL - Thailand • 76
- Asahi Super Dry 33 CL - Japan • 78
- Peroni Nastro Azzurro 33 CL - Italien • 78
- Kackelstugans Lager 33 CL - Öland • 80
- San Miguel (glutenfri) 33 CL - Spanien • 78
- Melleruds Pilsner 33 CL - Mellerud • 80
- Wisby Stout 33 CL - Gotland • 80
- Inedit Damm 33 CL - Spanien • 86
- Nighting Ale 33 CL - Öland • 82
- Bulldog Carnaby IPL 33 CL (burk) - Gotland • 78
- A ship full of IPA 33 CL - Stockholm • 78
- Rekorderlig cider 33 CL - Vimmerby • 70
Päron

ALKOHOLFRIA DRYCKER/ ALCOHOL FREE

- Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite • 40
- Bryggmästarens alkoholfria lager 0,5 • 65
- Wisby Lager 0,5% • 65
- Bulldog Easy rider IPA 0,4% • 65
- Leitz Sparkling Riesling/Rosé 0,0% • 75
- Golden Cider 0,5% • 55
Jordgubb

VIN

MOUSSERANDE VINER

- NV Canevel, Prosecco, Italien 110/630
- Eureka Brut Nature Cava Varias, Spanien 125/750
- Bollinger Special Cuvee Brut, Frankrike 195/1170

VITA VINER

- 2024 La Gascone, Gros Manseng, Sauvignon Blanc 110/495
- 2023 Campo Eliseo Cuvée Alegre Blanco, Verdejo, Rueda 125/625
- 2024 Dreissigacker, Riesling Organic Trocken, Tyskland 135/635
- 2024 Delle Venezie Bio, Pinot Grigio, Italien 135/635
- 2024 Gobelsburg Langenlois, Grüner Veltliner, Kamptal 140/650
- 2024 Martín Códax, Albariño, Rías Baixas, Spanien 145/670
- 2023 Moltès Steinstück, Riesling, Alsace, Frankrike 145/725
- 2024 Le Finage, La Chablisienne, Chablis, Frankrike 150/695
- 2024 Life From Stone, Sauvignon Blanc, Sydafrika 155/720
- 2023 Perron de Mypont, Chardonnay, Bourgogne 165/745
- 2022 Catena Alta, Chardonnay, Mendoza, Argentina 175/875

ROSÉVIN

- 2023 La Mule, Syrah, Cinsaut, Frankrike 110/495
- 2023 Rosa Dei Masi, Merlot, Italien 140/650

RÖDA VINER

- 2024 Il Gufo, Primitivo, Apulien, Italien 110/495
- 2022 Hommage Côtes du Rhône, Grenache, Frankrike 140/650
- 2021 Malpastor Crianza, Tempranillo, Rioja, Spanien 145/670
- 2021 Murari Ripasso, Corvina, Corvinone, Valpolicella 145/650
- 2021 Plan B! Frespañol, Shiraz, Australien 150/695
- 2023 Brancaia Chianti Classico, Sangiovese, Toscana 155/720
- 2022 Pio Cesare, Nebbiolo, Langhe, Piemonte, Italien 160/725
- 2022 Château Fogas Maldoror, Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux 160/725
- 2022 Nuiton-Beunoy Côte d'Or, Pinot Noir, Bourgogne 165/755
- 2024 A Lisa, Bodega Noemía, Malbec, Argentina 170/825

SLOTTSHOLMENS VINLISTA

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

SLOTTSHOLMEN HOTELL



À LA CARTE