

Dryck

FATÖL

Draft beer
Bryggmästarens Premium Gold 40 cl, Vimmerby 82
Stella Artois 50 cl, Belgien 88
Bron Hazy IPA 40 cl, Vimmerby 86

FLASKÖL & CIDER

Bottled beer & cider
Zlatopramen Premium 50 cl, Tjeckien 88
Nästgårds NEIPA 50 cl, Vimmerby 84
Singha 33 cl, Thailand 76
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
Nighting Ale 33 cl, Öland 82
Bulldog Carnaby IPL 33 cl (burk), Gotland 78
Inedit Damm 33 cl, Spanien 80
Rekorderlig Päroncider 33 cl, Vimmerby 70

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Non-alcoholic
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 40
Törst Soda Citron eller Hallonsmak 55
Bryggmästarens alkoholfria lager 0,5 % 65
Wisby Lager 0,5 % 65
Bulldog Easy Rider IPA 0,4 % 65
Mionetto, mousserande vin 0,0 % 75
Mojito 0,5 % 75



Vin

MOUSSERANDE VINER

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

VITA VINER

White wine
Les Beaux Champs , Gros Manseng, Sauvignon Blanc,
Côtes de Gascogne, Frankrike 110/525

Dreissigacker, Riesling, Organic Trocken, Tyskland 125/625

Original, Chenin Blanc, Raats Family Wines, Stellenbosch,
South Africa 135/635

Moltès Steinstück, Riesling, Alsace, Frankrike 145/725

Catena Alta, Chardonnay, Mendoza, Argentina 175/875

ROSÉVIN

Rosé Wine
Grace Rosé, Grenache, Cinsault, Syrah, Frankrike 110/525

RÖDA VINER

Red wine
Il Gufo, Primitivo, Apulien, Italien 110/525

Malpastor Crianza, Tempranillo, Rioja, Spanien 140/650

Pio Cesare, Nebbiolo, Langhe, Piemonte, Italien 155/720

Château Fougas Maldoror, Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux,
Frankrike 160/725

Nuiton-Beaunoy Côte d'Or, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike 165/755

A Lisa, Bodega Noemía, Malbec, Argentina 175/875

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

SLOTTS HOLMEN

FAM U L V A E U S

À LA CARTE

Innan maten

Before dinner
FRENCH 75 165 Gin, Champagne, citron
NORDIC GIN & TONIC 165 Gin, lingon, rosmarin, original tonic
Negroni 165 Campari, söt vermouth, gin, apelsinzest
Marinerade oliver 65 Marinated olives
Låt kvällen börja med ett glas mousserande vin. Från 110 kr – fråga din servitör om dagens rekommendation



Förrätter

Starters
GRAVAD ABBORRE FRÅN GAMLEBYVIKEN 225 Picklad jalapeño, rökt smetana, krispig chorizo, inlagd kålrabbi Cured Perch from Gamlebyviken Pickled jalapeño, smoked smetana, crispy chorizo, pickled kohlrabi
BRYSSELKÅL 165 Almnäs Tegel, rostade hasselnötter, gräslöksaioli, chili, sesam Brussel Sprouts Almnäs Tegel cheese, roasted hazelnuts, chive aioli, chili, sesame
ENBÄRSGRAVAD HJORT 195 Ramslöksaioli, inlagda kantareller, rårörda lingon, krispig jordärtskocka, picklade senapsfrön Juniper-Cured Venison Wild garlic aioli, pickled chanterelles, stirred lingonberries, crispy Jerusalem artichoke, pickled mustard seeds
KANTARELLTOAST 185 Grillat surdegsbröd, krispig grönkål, rårörda lingon, inlagd schalottenlök, parmesan Chanterelle Toast Grilled sourdough, crispy kale, stirred lingonberries, pickled shallots, parmesan
VITLÖKSBRÖD 145 Mozzarella, persilja, parmesan Garlic Bread Mozzarella, parsley, parmesan

Varmrätter

Main course
HALSTRAD RÖDING 325 Mangold, vitvinssås, salviaolja, bakade betor, potatispuré, regnbågsrom Seared Arctic Char Swiss chard, white wine sauce, sage oil, roasted beets, mashed potatoes, rainbow trout roe
HJORT 365 Hjortinnanlår, butternutpumpapuré, enbärs-hjortkorv, rödvinssås, senapsfrön, röda vinbär, bakad jordärtskocka Venison Venison topside, butternut squash purée, juniper venison sausage, red wine sauce, mustard seeds, red currant, baked Jerusalem artichoke
RISOTTO 245 Butternutpumpapuré, nattbakad rödbeta, getost, salvia, panerad svartrot Risotto Butternut squash purée, slow-roasted beetroot, goat's cheese, sage, breaded salsify



Från grillen

From the grill
DACEBYGDENS HÄNGMÖRADE RYGGBIFF 565 Glödbakad lök, pepparsås, palsternacka, bakad jordärtskocka, kryddsmör Dry-Aged Sirloin from Dackebygden Ember-baked onion, peppercorn sauce, parsnip, roasted Jerusalem artichoke, herb butter
FLÄSKRACK PÅ SVENSK GÅRDSGRIS 295 Slottsholmens chimichurri, slungad höstkål, skogssvamp, krispigt svål, hasselnötter, semitorkat äpple, potatiskrokett Rack of Swedish Farm - Reared Pork Slottsholmens chimichurri, sautéed autumn kale, wild mushrooms, crispy pork crackling, hazelnuts, semi-dried apple, potato croquette

Barnmeny

Children's menu
KRISPIG KYCKLING 115 Pankopanerad kycklinginnerfilé, pommes frites, ketchup, ramslöksaioli Crispy chicken Panko breaded chicken fillet, french fries, ketchup, wild garlic aioli
KÖTTBULLAR 115 Kokt potatis, lingonsylt, inlagd gurka, gräddsås Meatballs Boiled potatoes, lingonberry jam, pickled cucumber, cream sauce
AMERIKANSKA PANNKAKOR 95 Vaniljglass, bärsylt American pancakes Vanilla ice cream, berry jam

Dessert

Dessert
OSTBRICKA 165 Kvällens utvalda ostar med päron och vaniljmarmelad Swedish Cheese board A selection of Swedish farmhouse cheeses with pear and vanilla preserve
BJÖRNBÄRSBAVAROISE 135 Lakritsmaräng, svartvinbärscoulis, chokladganache Blackberry Bavaois Licorice meringue, blackcurrant coulis, chocolate ganache
NYPONSOPPA 135 Vaniljmousse, mandelflarn, brynt smörsockerkaka, rostad vit chokladpulver Rosehip soup Vanilla mousse, almond tuile, brown butter sponge cake, roasted white chocolate powder
ÄPPELTARTELETTE 125 Fanny äppelkompott, kardemummasmul, pistageglass, salt kolasås Apple Tartlet Fanny apple compote, cardamom crumble, pistachio ice cream, salted caramel sauce