

Lilla Köket

— SLOTTSHOTELLET —

FÖRRÄTTER / STARTERS

Jeanssons delikatesser med lufttorkad skinka, tryffelsalami, salami Milano, parmesan, brie, gammelknas, marinerade oliver, Slottshotellets tomatpesto, fikonmarmelad samt crostini
Jeanssons delicatessen with air dried ham, salami, parmesan, brie, marinated olives, homemade tomato pesto and crostini.

½ 149: - 1/1 198: - (Innehåller gluten & laktos)

Tartar på Lilla kökets vis Oxfilé serveras med kapris- & senapscrème, rotfruktschips, friterad grönkål samt rikligt med riven gammelknas.
Filet of beef served with caper and mustard cream, root vegetable chips, deep fried green cabbage and shaved gammelknas cheese.

159: -/ 259: - (Innehåller laktos, ägg & senap)

Potatiskaka smaksatt med västerbottenost Serveras med sikrom, rödlök samt crèmefraiche.
Potato cake with a taste of västerbotten cheese served with white fish roe, red onion and crèmefraiche.

139: - (Innehåller laktos & ägg)

Vitlöksbröd med aioli. *Garlic bread with aioli*

79: - (Innehåller gluten, laktos & ägg)

Allergier? Fråga din servitör!



Lilla Köket

— SLOTTSHOTELLET —

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

Öppen lasagne med bakad tomat, vispad ricotta, rostade pinjenötter, spenat och basilika.
Open lasagna with baked tomatoes, whipped ricotta cheese, roasted pine nuts, spinach and basil.

219: - (Innehåller gluten, laktos och ägg)

Hotelllets räkmacka Serveras på danskt rågbröd med handskalade räkor, skagenröra och ägg.

Shrimp sandwich on Danish rye bread with egg, peeled shrimps and shrimp mayonnaise.

198: - (Innehåller gluten & laktos)

Oxfilé serveras med potatis- & rödbetskaka, rödlöksmarmelad, dragon- & chiliemulsion, friterad grönkål samt barolosky.

Fillet of beef served with potato and beet cake, red onion marmalade, dragon and chili emulsion, deep fried green cabbage and red wine sauce.

349: - (Innehåller laktos)

Ugnsbakad torskrygg serveras med örtpotatisstomp, rostad fänkål, glacerade morötter samt nässelskum.

Oven baked cod served with herb potato stomp, roasted fennel, glazed carrots and nettle cream.

289: - (Innehåller laktos)

Veckans middag (serveras måndag-torsdag)

Dinner of the week

179: - (Fråga din servitör)

Lilla kökets hamburgare. Serveras i brioche med pepperjack ost, BBQ- & pepparmajonnäs, bacon, picklad rödlök, coleslaw samt friterad potatis.

Hamburger served in brioche with pepperjack cheese, BBQ- & black pepper mayo, bacon, pickled red onion, coleslaw and fried potato.

229: - (Innehåller gluten & laktos)

Allergier? Fråga din servitör!

Lilla Köket

— SLOTTSHOTELLET —

SÖTT / SWEET

Praliner från Johannas choklad *Local chocolate pralines*

30: - st (Innehåller laktos)

Tarte Tatin Kanelkaramelliserade äpplen serveras med vaniljglass & rostade hasselnötter.
Caramelized apple served with vanilla ice cream and roasted hazelnuts.

129: - (Innehåller ägg, gluten, nötter & laktos)

Krämig chokladparfait med rik smak av choklad serveras med sirapscrunch, havssalt och körsbärscoulis.

Creamy chocolate iced parfait served with salted syrup crumble and cherry coulis.

139: - (Innehåller gluten, laktos & ägg)

Vin och Choklad i kombination

Chokladpralin tillsammans med passande vin.

Chocolate praline served together with wine.

99: - (Innehåller laktos)



BUBBELTISDAG – FREDAGS AW

Bubbeltisdag = Varje tisdag mellan kl. 17:00-20:00 erbjuder vi Er en välfylld låda med färska räkor samt vitlökstoast, aioli & 1 gl. bubbel för endast 259: -

Fredags AW= Varje fredag 17:00-20:00 dukar vi upp det bästa av Italien. Buffé + ett glas vin eller öl för endast 259: - (Alkoholritt 239: -)

Allergier? Fråga din servitör!