

PAVILJONGENS MENY

Tisdag-lördag 17:00-21:00

SMÅHUNGRIG

Jeanssons delikatesser med lufttorkad skinka, salami Milano, parmesan, brie, gammelknas, marinerade oliver, tryffelaioli, Slottshotellets hemgjorda srirachamayo, fikonmarmelad samt crostini ½ 129: - 1/1 198: -
Jeanssons delicatessen with air dried ham, salami, parmesan, brie, marinated olives, aioli, homemade srirachamayo and crostini

Hummersoppa Krämig hummersoppa serverad med kräftor, räkor & parmesancrostini 139: -
Lobster soup served with crawfish, shrimps and parmesancrostini

Lammytterfilé Sotad lammytterfilé med syltade kantareller & lingoncoulis 149: -
Smoked lamb fillet with pickled chanterelles and lingonberries

HUNGRIG

Gösfilé Stekt gösfilé med löksauterad bladspenat, bacon- och parmesancreme samt dillpotatis 239: -
Fried pikeperch fillet with onion-seasoned spinach, bacon and parmesan crème and dill potatoes

Stensåkras korvlåda 2 smaker av Stensåkras korv serverad med bröd, coleslaw, hotellets hemgjorda ketchup & senap samt stomp 189: -
Local sausage with mashed potatoes, homemade ketchup and mustard

Ryggbiff Pepparstekt ryggbiff (250g) serverad med shirazsky, rödlökssmör & pommes pavé 259: -
Sirlion steak with red wine sauce, onion butter and potatoe cake

Hotellets hamburgare. 200 gr hantverksburgare på kött från Mysinge gård. Serveras i brioche med lagrad cheddar samt chilimarinerad saltgurka 198: -
Hamburger in brioche with chili marinated cucumber and cheddar cheese

Rödbetsbourgignon Vegansk rödbetsbourgignon serverad med palsternackspuré samt grönt från Yxneberga 189: -
Vegan beetroot stew with puree on parsnips

Kvällens husman Serveras måndag-torsdag 17:00-20:00 139: -
Tonights dinner is served Monday to Thursday between 17:00-20:00

SÖTT

Praliner från Johannas choklad 30: -/st
Local chocolate pralines

Saffransglass från Gelato Factory på Kaggensgatan serveras på pannkaka med en bärcoulis 98: -
Local saffron ice cream with pancake and berries