



SMÅHUNGRIG/PETTY HUNGRY

Jeanssons delikatesser med lufttorkad skinka, tryffelsalami, salami Milano, parmesan, brie, gammelkna, 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: -

Smörstekt toast på danskt rågröd med handskalade räkor, sikrom och skagen.
Butter fried toast with hand peeled shrimps, white fish roe and shrimp mayonnaise.
149: -

Krämig jordärtskockssoppa serveras med Serrano chips.
Creamy Jerusalem artichoke soup served with serrano crisp. **139: -**

Vitlöksbröd med aioli. *Garlic bread with aioli* **79: -**

HUNGRIG/HUNGRY

Getostgratinerade auberginerullar fyllda med tomatrostade grönsaker och salsa verde. Serveras med potatisstomp.
Goats cheese gratinated aubergine rolls filled with tomato roasted vegetables and salsa verde. Served with potato stomp. **219: -**

Hotellets räkmacka Serveras på danskt rågröd med handskalade räkor, skagenröra och ägg.
Shrimp sandwich on Danish rye bread with egg, peeled shrimps and shrimp mayonnaise **198: -**

Ryggbiff (200g) serveras med pomme fondant, honungsrostade rotfrukter, kantarellsmör och friterad grönkål.
Sirloin (200g) served with fondant potato, honey roasted root vegetables, chanterelle butter and fried green cabbage. **329: -**

Bouillabaisse på dagens fångst. Serveras med saffransaioli och vitlöksbröd.
Bouillabaisse with catch of the day served with saffron aioli and garlic bread. **279: -**

Veckans middag *Dinner of the week* **179: -**

Hotellets hamburgare. 200 gr hantverksburgare på kött från Mysinge gård. Serveras i brioche med pepper jack ost, parmesanmajonäs, bacon, picklad silverlök samt friterad potatis.
Hamburger in brioche served with pepper jack cheese, parmesan mayo, pickled silver onion and fried potato. **229: -**



SÖTT/SWEET

Praliner från Johannas choklad <i>Local chocolate pralines</i>	30: - st
Chokladbakelse från Johannas choklad <i>chocolate mousse cake</i>	139: -
Slottshotellets blåbärspaj serveras med vaniljsås. <i>Blueberry pie served with vanilla sauce.</i>	129: -
Vin och Choklad i kombination <i>Chokladpralin tillsammans med sydafrikanskt portvin</i> <i>Chocolate praline served together with south African portwine.</i>	99:-



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 239: -

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: -)

