

## PAVILJONGENS MENY

**Måndag-lördag 17:00-21:00**

### SMÅHUNGRIG/PETTY HUNGRY

**Jeanssons delikatesser** med lufttorkad skinka, salami Milano, parmesan, brie, gammelkna, marinerade oliver, tryffelaioli, Slottshotellets hemgjorda srirachamayo, fikonmarmelad samt crostini **½ 139: - 1/1 198: -**  
*Jeanssons delicatessen with air dried ham, salami, parmesan, brie, marinated olives, aioli, homemade srirachamayo and crostini*

**Hummersoppa** serveras med marinerade räkor & kräftstjärtar samt parmesancrostini **149: -**  
*Lobstersoup served with marinated shrimps and crayfish with a parmesan crostini*

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

### HUNGRIG/HUNGRY

**Majs & kikärtsbiffar** med syrad fänkål, potatis- & grönsaksbakelse & vegansk örtmajonnäs **189: -**  
*Sweetcorn and chickpea patties with pickled fennel, vegetable, potato and vegan herb mayo*

**Halstrad rödingfilé** med bakad fänkål, dill- & parmesanpotatis, rostade rotfrukter och chablissås **249: -**  
*Seared char fillet with baked fennel, dill and parmesan potato, chablis sauce and roasted vegetables*

**Ryggbiff (200g)** med shirazsky, potatiskaka samt rödlökssmör och lökfrästa kantareller **269: -**  
*Sirloin steak with red wine sauce, red onion butter, chantarelles & potato cake*

**Hotellets hamburgare.** 200 gr hantverksburgare på kött från Mysinge gård. Serveras i brioche med lagrad cheddar, fempepparmajonnäs, bacon samt chilimarinerad saltgurka **198: -**  
*Hamburger in brioche with chili marinated gherkin, five pepper mayonaise, bacon and cheddar cheese*

**Kvällens husman** varje måndag-torsdag dukar vi upp kvällens husman inklusive soppa, sallad, smör & bröd **149: -**  
*Every Monday-Thursday we serve up a swedish classic including soup, salad, butter and bread*

### SÖTT/SWEET

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

**Cremé bruleé** smaksatt med vanilj. Serveras med halloncoulis, bär & biscottis **115: -**  
*Vanilla cremé bruleé served with raspberry coulis, berries and biscotti*

**Slottshotellets äppelkaka** serveras med gelato eller vaniljsås **95: -**  
*Apple pie with vanilla sauce or gelato*

---

## BUBBELTISDAG – AFTER WORK

---

**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 198: -**

**After Work = Varje fredag mellan kl. 17:00-20:00 dukar vi upp en välförtjänt buffé som faller samtliga i smaken inklusive en öl eller ett glas vin för 189: -**