

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)

Smörstekt toast på danskt rågbröd med handskalade räkor, sikrom och Skagen.
Butter fried toast with hand peeled shrimps, white fish roe and shrimp mayonnaise.

149: - (Innehåller gluten)

Krämig jordärtskockssoppa Serveras med Serrano chips.
Creamy Jerusalem artichoke soup served with serrano crisp.

139: - (Innehåller laktos)

Vitlöksbröd med aioli. *Garlic bread with aioli*

79: - (Innehåller gluten & laktos)

Allergier? Fråga din servitör!



Lilla Köket

— SLOTTSHOTELLET —

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

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: - (Innehåller laktos)

Hotellrets 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)

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: - (Innehåller laktos)

Bouillabaisse på dagens fångst. Serveras med saffransaioli och vitlöksbröd.

Bouillabaisse with catch of the day served with saffron aioli and garlic bread.

279: - (Innehåller gluten & laktos)

Veckans middag *Dinner of the week*

179: - (Fråga din servitör)

Hotellrets 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: - (Innehåller gluten & laktos)

Allergier? Fråga din servitör!

Lilla Köket

— SLOTTSHOTELLET —

SÖTT / SWEET

Praliner från Johannes choklad *Local chocolate pralines*

30: - st (Innehåller laktos)

Chokladbakelse från Johannes choklad *chocolate mousse cake*

139: - (Innehåller gluten & laktos)

Slottshotellets blåbärspaj serveras med vaniljsås. *Blueberry pie served with vanilla sauce.*

129: - (Innehåller gluten & laktos)

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 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: -)

Allergier? Fråga din servitör!