SLOTTS Gården

Dagens Lunch V. 46

Dagens lunch serveras vardagar mellan 11.30- 14.00
Pris 149:- per person inklusive salladsbuffé, bröd, måltidsdryck & kaffe

Måndag: Nattbakad fläsksida med skysås, rostad potatis och gelé

Tisdag: Stekt Falukorv med senapssås och rostad blomkål.

Onsdag: Pasta bolognese med vitlökscreme och riven parmesan.

Torsdag: Raggmunk med stekt fläsk och rårörda lingon.

Fredag: Pesto och mozzarellabakad kyckling med rödvinssky och rostad potatis.

Veckans fisk: Pocherad sej med ägg och persiljesås.

Veckans veg: Blomkålssoppa toppas med krispig ost, granskottsolja och färska örter.

AFTER WORK DEAL FREDAG kl 16.00-18.00

Helgens Varmrätt 189:-
Fish & chips med dansk remouladsås och syrad rödkål

SNACKS

WASABIÄRTOR 45
MARCONAMANDLAR 45
OLIVER 65
FUET 95
CHIPS 45
ÖLKORV 69
LÖJROMSCHIPS 169

FÖRRÄTT

FRITERAD MOZZARELLA
Serveras med tomat- och basilikacreme, riven parmesanost och färska örter 95
Vin:Laroche Pinot Noir Organic 2024
Pinot Noir, Laroche, Frankrike

TARTAR
På innanlår, serveras med picklad lök, kantarell, tryffelmajonnäs, friterad potatis, vattenkrasse & riven parmesan 179
Vin:Laroche Pinot Noir Organic 2024
Pinot Noir, Laroche, Frankrike

SOFTSHELL CRAB
Serveras med glasnudlar, koriandersallad, chiliglaze och grillad lime 165
Vin:Laroche Pinot Noir Organic 2024
Pinot Noir, Laroche, Frankrike

DIPPSÅS
Tryffelmajonnäs 25
Bearnaise 25
Tomat- & basilikacreme 25

TIPS!

SLOTTSGÅRDENS CHARKBRICKA
Parmesanost, tallegio, ölkorv, fuet, salami milano, marmelad, oliver & knäcke 285

Helglunch

VARMRÄTT

GRILLAD ENTRECOTE
Parmesanpommes, portvinssky, Cafe de parissmör och baconlindade haricotsverts 349
Vin:Il Falchetto Barbera d´Asti La Mata 2024
Barbera,Piemonte, Italien

GRILLAD TORSKRYGG
Serveras med jalapenostuvad majs, chiliolja, grillad citron och färska örter 299
Vin:Domaine Laroche Chablis saint Martrin
Chardonnay, Chablis, Frankrike

VONGOLOPASTA
Serveras med frästa tomater, vitt vin, persilja, vitlök och parmesanost 235
Vin:Villa Wolf Riesling Dry
Riesling, Pfalz ,Tyskland

VODKAPASTA
Burrata, tomat, basilika och krispig nduja (Går att ta bort nudja) 199
Vin:Villa Wolf Riesling Dry
Riesling, Pfalz ,Tyskland

NAPOLITANSK PIZZA

NDUJA
Serveras med nduja, salami, tomatsås, mozarella och parmesanost 199
Vin:Laroche Pinot Noir Organic 2024
Pinot Noir, Laroche, Frankrike

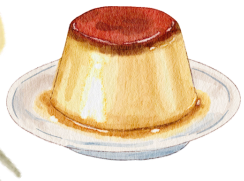
LÖJROM
Serveras med syrad lök, smetana, parmesanost & mozarella 299
Vin:Bonnet Grande Réserve Brut
80% Pinot Noir, 20% Chardonnay, Champgagne, Frankrike

MAGGAN
Kallmixad tomatsås, mozarella och parmesanost 165
Vin: Amabelli, Sangiovese, Emilia-Romanga, Italien

RÄKAN
Serveras med handskalade räkor,västerbottenost, inlagd rödlök toppad med dill & citron 235
Vin:Villa Wolf Riesling Dry
Riesling, Pfalz ,Tyskland



Allergi - vänligen tala med din servitör
Frågor angående råvarornas ursprung fråga personalen!



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
Klassisk crème brûlée 129

PRALIN
Pralin styckvis 45

KVÄLLENS SORBET
En skopa sorbet 45

FRUSEN CHOKLADMOUSSE
Frusen vit chokladmousse serveras med varm kolasås, pekannötter, frystorkade hallon 125

KVÄLLENS OST
Serveras med fikonmarmelad och knäcke 89

AVEC
Oban: 40 / cl
Agigator the swedish malt 33 / cl
Agitator whiskey rök 33 / cl
Sarpa di poli grappa 32 / cl
Diplomatico Reserva exclusive 36 / cl
Grön chatreuse 42 / cl
Mcallan 12yr 35 / cl
Limoncello 30 / cl
Baileys 30 / cl

COGNAC
Vår egen importerade Daniel bouju
Royal: 55 / cl
Extra: 55 / cl
Xo: 55 / cl
Napoléon: 55 / cl
Selection speciale: 55 / cl
Grande champagne: 315 / cl



Dessert



TIPS!

SLOTTSGÅRDENS CHARKBRICKA
24 månaders parmesan, tallegio, ölkorv, fuet, salami milano, marmelad, oliver & knäcke 285

KAFFE
Bryggkaffe 42
Cappucino 52
Caffè latte 52
Café crème 52
Dubbel espresso 42
Dubbel ristretto 42
Te 42

KAFFE & COGNAC
Våran egenimporterade Cognac
Daniel Bouju Selection
Speciale 3cl med en kopp kaffe

145



Allergi - vänligen tala med din servitör