Lilla Köket
SLOTTSHOTELLET

Alltid på Hotellet

Snacks

Friterade svålar serveras med mojo rojo 78

Färska Nocellaraoliver 65

Marconamandlar 65

Gruyère och tryffelhonung 78

Biff Rydberg

Oxfilé vänd i rödvinssky, brässerad lök, brynt potatis, dijon- & pepparotskräm och 63° ägg

279

Slottshotellets räkmacka

serveras på smörstekt danskt rågbröd, handpillade räkor, ägg, picklad rödlök och skagenröra

249

Grillad Reuben sandwich

Rimmad oxe, lagrad ost, surkål, senapskräm och saltgurka serveras med pommes frites och majonnäs

249

Jeanssons delikatesser

chark, ostar, oliver, crostini och hemkokt tomat- & jalapeño-marmelad gjord på hemodlade tomater

Hel 229 / halv 169

Kära gäst! Har du funderingar kring köttets ursprung, fråga gärna oss i servisen.
Meddela gärna om du har allergier.

Lilla Köket
SLOTTSHOTELLET

Förrätter

Pilgrimsmussla serveras på en rotselleripuré, picklad fänkål samt chips på lufttorkad skinka

179

Tartar på innanlår från Bjursunds gårdar serveras med syrad schalottenlök, Dijon- & pepparotskräm och rotfruktschips

179

Rödbetscarpaccio och getostkräm, friterad kapris, rostade valnötter med honungsvinägrett

149

Huvudrätter

Entrecôte serveras med en fikon- & portvinsreduktion och kantarellkroketter

389

Ugnsbakad torskrygg med champagnesås och stött potatis smaksatt med fänkålsdill

369

Tryffel- & svamprisotto serveras med smörstekt kejsarhatt och parmesan

265

Kära gäst! Har du funderingar kring köttets ursprung, fråga gärna oss i servisen.
Meddela gärna om du har allergier.

Lilla Köket
SLOTTSHOTELLET

Sött

Bakad mörk choklad serveras med en kräm på vit choklad och mascarpone, krispiga hallon och honungsscrunch

159

Toscabakat äpple serveras med gammeldags vaniljglass och salt karamellrippel

159

Praliner från Johannas choklad

30

	Viner på glas	gl	fl
Sparkling	Mont-Ferrant l'Americano Cava Brut Nature	155	600
	Michel Gonet Blanc de blanc 'Vindey-Montgueux'	180	945
White	Frédéric Leprince Bourgogne Côte d'Or	180	850
	Weingut Peter Lauer Riesling 'Senior' Faß 6	170	750
Red	Château L'Isle Fort Bordeaux	170	700
	Prunotto 'Occhetti' Langhe Nebbiolo	175	750
Sweet	Tesauro Recioto della Valpolicella doc	125	750
	Boschendal Vin d'Or Weisser Riesling Viognier	125	750

Lilla Köket
SLOTTSHOTELLET

Always at the Hotel

Snacks

Pork cracklings with mojo rojo 78

Nocellara olives 45

Marcona almonds 65

Gruyère with truffle honey 78

Biff Rydberg

Beef tenderloin tossed in red wine jûs, braised onion, diced browned potatoes, dijon- & horseradish cream and a 63° egg

279

Slottshotellets Shrimp Sandwich

Served on Danish rye bread with hand-peeled prawns, egg, pickled red onion and shrimp mayonnaise

249

Grilled Reuben Sandwich

Corned beef, aged cheese, sauerkraut, mustard cream and pickled cucumber served with french fries and mayonnaise

249

Jeansson's Delicacies

Charcuteries, cheeses, olives, crostini and homemade tomato- & jalapeño marmalade from homegrown tomatoes

Full size 229 / Half 169

Dear guest! If you have any questions about the origin of the meat, please don't hesitate to ask our staff. Kindly inform us if you have any allergies.

Lilla Köket
SLOTTSHOTELLET

Starters

Scallops served on celery root purée with pickled fennel and chips of air-dried ham

179

Beef tartare topside from Bjurdsunds Farms with pickled shallots, dijon- & horseradish cream and root vegetable crisps

179

Beetroot carpaccio with goat's cheese cream, fried capers, roasted walnuts and honey vinaigrette

149

Main

Entrecôte with fig- & port wine reduction, chanterelle croquettes

389

Poached cod loin with buttery Champagne sauce, crushed potatoes with fennel greens

369

Truffle- & mushroom-risotto with butter-fried king oyster mushroom and Parmesan

265

Dear guest! If you have any questions about the origin of the meat, please don't hesitate to ask our staff. Kindly inform us if you have any allergies.

Lilla Köket
SLOTTSHOTELLET

Sweets

Baked dark chocolate with white chocolate- & mascarpone-cream, crispy raspberries and honey crunch

159

Caramelised apple "Tosca" style with traditional vanilla ice cream and salted caramel

159

Pralines from Johanna's Choklad

30

	Wine by the glass	gl	btl
Sparkling	Mont-Ferrant l'Americano Cava Brut Nature	155	600
	Michel Gonet Blanc de blanc 'Vindey-Montgueux'	180	945
White	Frédéric Leprince Bourgogne Côte d'Or	180	850
	Weingut Peter Lauer Riesling 'Senior' Faß 6	170	750
Red	Château L'Isle Fort Bordeaux	170	700
	Prunotto 'Occhetti' Langhe Nebbiolo	175	750
Sweet	Tesauro Recioto della Valpolicella doc	125	750
	Boschendal Vin d'Or Weisser Riesling Viognier	125	750