



MARCUS NEMRIN

SOFIERO

SLOTT SV ER AND AN

A LA CARTE

Mindre

Oxtartar | Espelette-Emulsion | Pommes Paillard
Picklad Röd Endive | Silverlök | Kryddkrasse
180:-

Kantarelltoast | Flüderlök
Västerbottensost & Pepparrotscrème | Krasse
175:-

Slottverandans Utvalda

Pluma – Svensk Rapsgris | Tomater | Vitlök
Rosmarin | Sauce Vierge | Färsipotatis
– Sallad –
165:-

Större

Rimmad Lax | Rödlök | Citron
Hovmästarsås | Dillstuvad Potatis
195:-

Halstrad Röding | Sommarkål
Körvel | Schalottenlök | Färsipotatis
Vin Blanc – Fransk Senap – Dill
275:-

Kalvschnitzel | Sotad Silverlök | Persilja
Café de Paris-Emulsion | Färsipotatis
235:-

Slottets Hängmörade Entrecôte | Ruccola
Syrad Lök | Tryffelcrème | Parmesan
Rödvinsky | Crème Cheese-Potatis
285:-

Vegetariskt

Gustav VI Adolfs Tortellini
Citronbakad Zucchini | Lök | Fänkål
Örtolja | Grädde–Färskost–Pecorino
Svartpeppar | Bladgrönt
165:-

| Brödservering 15:- |

Sött

Marinerade Jordgubbar | Jordgubbssorbet
Grillad Persika | Vaniljcrème | Örtmazarin
95:-

Slottets Glace au Four | Vanilj | Citron
110:-

