

JULMENY 2024

SNACKS

Bakat Ägg | Kaviar | Brynt Smör | Dill
Löjrom i Tartlett | Krydd & LångpepparemulSION
Gubbröra på Slottets Bröd
NV Gosset | Extra Brut | Champagne – 190:-

BRÖDSERVERING

Pilsnerkavring | Västerbottensostcrème | Kryddkrasse

SILLSERVERING

Norröna Matjessill | Inkokt Potatis | Brynt Smör | Silverlök | Friterad Dill
Brantevik | Ättiksgelé | Dillgurka | Granskott
Löksill | Rödlök | Citroncrème | Cumeopeppar | Rom
Remmarlöv Gårdsbryggeri Julöl & Slottets Snaps – 193:-

LAX & SKALDJURSSERVERING

Kopparlax | Grillad Majonnäs | Syltad Ingefära | Sesam & Soya-tapioka
Slottets Fjällrödning | Rosèpeppar | Marinerad Rödkaål | Rostad Valnöt
Grillad Havskräfta | Saffran | Grönkål | Mandel
2021 Gustave Lorentz | Pinot Gris Evidence | Alsace – 150:-

VARMRÄTTER

Lättrimmad Torsk | Sauce au Vin Blanc | Picklad Senap
Potatiskaka med Lagrad Ost & Grillat Smör
2018 Simonnet Febvre | Chablis – 190:-

Hängmörad Anka | Kåldumpling | Rött Äpple | Smörad Anksky | Anklever | Oxalis
2022 Ken Wright | Pinot Noir | Willamette Valley – 220:-

OSTSERVERING

Comté AOP Cyklamen 24 mån | Fikon | Mandel

DESSERTSERVERING

Vaniljcrème | Mandarinsorbet | Dragon | Rosmarinskum | ”Sticky Cake”
2016 Chateau Grand Peyrot | Bordeaux – 95:-

KAFFEGODIS

2019 Taylor’s | Late Bottled Vintage | Portugal – 95:-

MENY 1.275:- *** DRYCKESMENY 995:-