

MENY

Gäller från och med öppningen av nya byggnaden (april) fram till midsommar.

Varmrökt Lax

Serveras med sauté på potatis, schalottenlök & spenat samt hollandaisesås.

Slottsträdgårdens Korv

Lättrökt fläskkorv med kronärtskocka, ost, chili & gräslök. Serveras med potatismos, surkål & trädgårdens spetsade senap.

Slottsträdgårdens Köttbullar

Köttbullar med timjan & lingon. Serveras med potatismos, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka.

Trädgårdstallrik *vegan*

En klimatsmart rätt som tillagas på lokala grönsaker med överskott just nu. Kockens kreativitet bestämmer vad som hamnar på tallriken för dagen. Begränsat antal

Äggakauga

Klassisk skånsk äggkaka med lingon. Välj antingen stekt fläsk eller sparris och ost till.

Räksmörgås Deluxe

Vår populära smörgås på ljust surdegsbröd med räkor, ägg, majonnäs, gurka, dill & citronbåt.

Smörrebröd

Rågbröds smörgåsar med olika smarriga toppingar. Det finns alltid fisk, kött, ost och veganska alternativ.

BARNMENY

Barnportion köttbullar med potatismos

Serveras med färsk gurka & ketchup.

Barnportion varmrökt lax

Serveras med potatismos, citron & dill

Smörgås

Slottsträdgårdens ostbulle med vallmofrön. Med smör, ost & gurka.

EXTRA

Surdegsbröd med smör

Blandad sallad med dressing

SNACKS

Oliver – Notcellaraoliver marinerade med citron & dill.

Ost – Svensk gräddost marinerad med rosmarin

Rotfruktschips

Nötter



MENY

Gäller från midsommar 27/6 fram till 12/9.

Svensk klassiker

Svenska husmansklassiker som varierar ofta.

Exv: Wallenbergare, Biff á la Lindström, Stekt sill, Skånsk fläskstek, Äggakauga, Köttbullar, Grillad kycklinglårfile

Varmrökt Lax

Serveras med grillad sparris, potatissallad, romsås, kapris & finhackad gräslök.

Slottsträdgårdens Korv

Lättrökt fläskkorv med kronärtskocka, ost, chili & gräslök. Serveras med potatissallad med kronärtskocka & gräslök samt trädgårdens spetsade senap.

Skånsk plocktallrik att dela på 2 pers

Saltrulle, svensk fänkålsalami, coppa, oliver, soltorkad tomat, marinerad ost, hembakat rosmarinbröd

Sallader:

Trädgårdsallad - *Vegan*

med mixad sallad, svenska belugalinsor, sparris, hallon, picklade minimorötter, picklad rödlök, rostade hasselnötter & bärvinägrett.

Räksallad

med amarantgroddar, blandad sallad & fröer. Serveras med örtdressing.

Räksmörgås Deluxe

Vår populära smörgås på ljust surdegsbröd med räkor, ägg, majonnäs, gurka, dill & citronbåt.

Smörrebröd

Rågbröds smörgåsar med olika smarriga toppingar. Det finns alltid fisk, kött, ost och veganska alternativ.

BARNMENY

Barnportion Köttbullar med potatis

Serveras med färsk gurka & ketchup.

Barnportion Varmrökt lax

Serveras med potatis, romsås, citron & dill.

Smörgås

Surdegsbulle med västerbottenost & vallmofrön. Serveras med smör, ost & gurka.

EXTRA

Surdegsbröd med smör

Blandad sallad med dressing

SNACKS

Oliver – Notcellaraoliver marinerade med citron & dill.

Ost – Svensk gräddost marinerad med rosmarin.

Rotfruktschips

Nötter

FIKA

Slottsfika: bryggkaffe/te, äpplemust, yoghurt & ostbulle med tillbehör

Ostbulle med ost, smör & sylt eller gurka

Smulpaj med rabarber & hallon

Cheesecake

Mandelkaka

Kanelbulle

Chokladboll

Morotskaka

Kladdkaka

Kokostopp

Mazarin

Kaffekaka

Rawfood-tårtbit

GLASS

På sommaren serverar vi vår hemgjorda glass. En härligt krämig glass som vi smaksätter noggrant med utvalda råvaror. Allt från äkta vaniljsstång till hasselnötter från Piemonte. Glassen är baserad på ekologisk mjölk och grädde och sorbeterna är veganska. Sortimentet varierar.

KVÄLLSMENY 2022

Välj mellan våra rätter för att kombinera din egen två- eller tre-rätters meny.

Din valda meny kommer att serveras till HELA sällskapet
- alltså ingen individuell a la carte.

Vi kan självklart avvika från detta för enstaka gäster pga. allergier.

Evening menu

Choose between our dishes to build your own two or three course menu.

*Your selected menu will be served to ALL your guests
- not individual a la carte.*

Of course we can deviate from this for a few guests due to allergies.

Förrätter – Starters

Toast Skagen med rostad surdegsbröd. Självklart med dill & citron.

Stenbitsromscheesecake med gräslök, dill & räkor.

Kronärtskockatartar med citron, gräslök, chili, tomat, smörgåskrasse - Vegan

Vattenmelon Carpaccio med färska gröna ärtor, mynta & Vilhelmdals hårdost.

Slottsträdgårdens sallad på frukt och grönt med melon, gurka, zucchini och picklade grönsaker från trädgården. Dressad med vitlöks- & vaniljolja - Vegan och Glutenfri

Huvudrätter - *Main courses*

Alla huvudrätter serveras med örtslungad potatis.

Rödbets- & hirsbiff med rostade gul- & polkabetor, valnötter, pepparotskräm & saltgurka - Vegan

Skånsk grillad pluma med örtkräm, sparris, picklad kålrabbi & pepparot.

Ugnsbakad örtmarinerad lax med svartrot & röda vinbär med citron & rosépeppar dressing - Gluten & laktosfri

Långbakad medium-rare entrecôte med fänkålsallad och bearnaisesås - Glutenfri

Rimmad torskrygg med ugnsbakad spetskål & brynt Sandefjordssås - Glutenfri

Efterrätt - *Dessert*

Rabarber- & vaniljmousse med havreknäck.

Hovdessert med säsongens bär, glass, maräng, choklad & hyvlad mandel.

Rawfoodkaka med färska bär - Vegan och glutenfri

Gröna äppelsorbet serverad med svensk iscider & bär - Vegan

Skånska ostar med honung, timjan & päron.

BUFFÉ

Serveras till slutna sällskap på beställning.

Säsongens grönsallad

Seasonal garden salad.

Potatisstomp med rostad vitlök

Roasted garlic crushed potatoes.

Blandade grönsaker som är marinerade eller picklade

Exv. rödlök, aubergine, blomkål, minimorötter, confiterade cocktailtomater.

A variety of different marinated and pickled vegetables.

Rostat kycklinglår med citronsmör

Roasted lemon butter chicken thighs

Varmrökt lax med örter

Hot smoked salmon with herbs (served cold).

Veganska friterade ris- & bönkroetter smaksatta med tryffelolja. Serveras med persilja, rårörda lingon & pressgurka

Vegan croquettes made with rice, butter beans & truffle oil. Served with parsley, lingonberries, and pickled cucumber.

Tre såser: krämig, ostig & örtig

Three sauces: creamy, cheesy & herbal

Bröd & smör

Bread & butter