

KVÄLLSMENY

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.

2 rätters 450:-/person

3 rätters 599:-/person

FÖRRÄTTER

Toast Skagen med rostat surdegsbröd

**Löjrom med mandelpotatis, körsbärspotatis, black kongo, dragonkräm,
citronkräm & rostade hasselnötter**

Kronärtskockstartar med citron, gräslök, chili, tomat, smörgåskrasse

Vattenmelon carpaccio med färska gröna ärtor, mynta, Vilhelmdals hårdost

HUVUDRÄTTER

Rödbetsbiff med rostade gulbetor, polkabetor, pepparotskräm & saltgurka

Skånsk grillad pluma med örterkräm, sparris, picklad kålrabbi & pepparrot

Ugnsbakad & örtdrainerad lax, svartrot, bärvinägrett, svart citron & oxalis

Långbakad medium-rare entrecôte, fänkålsallad och bearnaisesås

Rimmad torskrygg med ugnsbakad spetskål & brynt Sandefjordssås

Alla huvudrätter serveras med örtslungad potatis.

EFTERRÄTTER

Vit choklad coupe med säsongens bär & mandel

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

Skånska ostar med honung, timjan & päron

Hallon- & vaniljmoussstårta på krispig botten

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.

2 courses 450:-/person

3 courses 599:-/person

STARTERS

Toast Skagen - Prawn cocktail on toasted sourdough

**Fish roe with almond potatoes, cherry potatoes, black congo, tarragon cream,
lemon cream & toasted hazelnuts**

Artichoke tartar with lemon, chives, chili, tomatoes & garden cress

Watermelon carpaccio with fresh green peas, mint & cheese from Vilhelmdals gård

MAINS

**Beetroot patty with roasted yellow beets, candy striped beets, horseradish cream & pickled
cucumber**

Scanian grilled pluma with a herbal cream, asparagus, pickled kohlrabi & horseradish

**Oven baked salmon marinated with herbs served with salsify, berry vinaigrette,
black lemon & oxalys**

Slow roasted medium rare entrecôte, fennel salad & bearnaise

Salted cod with oven baked pointy cabbage & browned Sandefjord sauce

All main courses are served with herb tossed potatoes.

DESSERTS

White chocolate coupe with seasonal berries & almond

**Traditional Swedish meringue dessert with seasonal berries, ice cream, chocolate & sliced
almonds**

Scanian cheeses with honey, thyme & pear

Raspberry & vanilla mousse cake on crispy base

Allergiinformation: **SLOTTSTRÄDGÅRDENS KVÄLLSMENY**

Alla allergener hanteras i köket och spår kan förekomma.

FÖRRÄTTER

Toast Skagen med rostat surdegsbröd

Innehåller SKALDJUR, GLUTEN, ÄGG och SENAP

**Löjrom med mandelpotatis, körsbärspotatis, black kongo, dragonkräm,
citronkräm & rostade hasselnötter**

Innehåller FISK, ÄGG, HASSELNÖT, MJÖLKPROTEIN och GLUTEN

Kronärtskockstartar med citron, gräslök, chili, tomater, smörgåskrasse

Innehåller MANDEL och CASHEWNÖT

Vattenmelon carpaccio med färska gröna ärtor, mynta, Vilhelmdals hårdost

Innehåller MJÖLKPROTEIN och LAKTOS

HUVUDRÄTTER

Rödbetsbiff med rostade gulbetor, polkabetor, pepparotskräm & saltgurka

Innehåller SENAP

Skånsk grillad pluma med örtkräm, sparris, picklad kålrabbi & pepparrot

Innehåller SENAP och ÄGG

Ugnsbakad & örtmarinerad lax, svartrot, bärvinäggrett, svart citron & oxalis

Innehåller MJÖLKPROTEIN och FISK

Långbakad medium-rare entrecôte, fänkålsallad och bearnaisesås

Innehåller MJÖLKPROTEIN och ÄGG

Rimmad torskrygg med ugnsbakad spetskål & brynt Sandefjordssås

Innehåller MJÖLKPROTEIN och FISK

EFTERRÄTTER

Vit choklad coupe med säsongens bär & mandel

Innehåller MANDEL

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

Innehåller MJÖLKPROTEIN, LAKTOS, ÄGG och MANDEL

Skånska ostar med honung, timjan & päron

Innehåller MJÖLKPROTEIN, LAKTOS och GLUTEN

Hallon- och vaniljmoussstårta på krispig botten

Innehåller MJÖLKPROTEIN, ÄGG, GLUTEN, MANDEL och FISK (gelatin)