



FÖRRÄTTER

- * Crème Ninon (grönärtsoppa) med basilikamarinerade räkor och champagnegelé
- * Slottets cocktail med hummer och kräftstjärtar, serveras med rostad fänkål och Nobisdressing
- * Pepparsotad carpaccio på oxfilé med Manchego ost, tryffelvinegrette och semitorkad cocktailtomat samt rucola
- * Tartar på gravad hjort serveras med äppel- och hasselnötsvinegrette och körvelmajonnäs

VARMRÄTTER

- * Ångad kungsflundrafilé med Chablissås, potatisstomp smaksatt med örter och Västerbottenost
- * Stekt majskycklingbröst med säsongens primörer, rotfruktsgratäng och senapssky
- * Baconlindad kalvtournedos med mandelpotatispure, rödvinssås och bakad tomat
- * Örtstekt lammrostbiff med potatisduchessetopp, portvinssky och smör Café de Paris

EFTERRÄTTER

- * Sorbet med bär och maräng
- * Vaniljglass med syrlig äppelkompott och mandelströssel
- * Mörk chokladmousse med jordgubbskräm och pistagecrisp
- * Slottets ostassiätt med kex och egentillverkad fruktarmelad

En gemensam meny för alla gäster, tack