

# VAXHOLMS KASTELL

## MIDDAGSMENY VINTER 2012

### FÖRRÄTTER

- **Ankleverterrin** med portvinssirap, färskt fikon och örtsallad  
*Anselmann Riesling Spätlese, Pfalz, Tyskland*
- **Hummercanneloni** med syrat äpple och hummerreduktion  
*Quinta Do Alqueve Fernão Pires, Pinahal da Torre, Portugal*
- **Karl-Johansvampsoppa** med Västerbottenbröd och rökt sidfläsk  
*Serrata Belguardo, Marchesi Mazzei, Belguardo, Toscana, Italien*
- **Råbiff** med senap, rödlök, äggula och kapris  
*Wisby Pils, Gotlands bryggeri*
- **Svenska klassiker** med kantarelltoast och råraka med sikrom och suovas  
*Domaine Sigaux, Pardon and Fils, Beaujolais, Frankrike*
- **Lufttorkad skinka från Rocklund Gård** med Manchego, gulbetor, rucola och rostade valnötter  
*Elyssia Pinot Noir Brut, Freixenet, Spanien*

### VARMRÄTTER

- **Lammytterfilé** med lammkorv och puylinsragu smaksatt med tryffel 464:- (520:-)  
*Allesverloren Shiraz, Allesverloren Estate, Swartland, Sydafrika*
- **Hemjord salsiccia och bakad fläksida** med tomat- och rotfruktsconccassé 424:- (475:-)  
*Campolietti Ripasso, Lugli Righetti, Venetien, Italien*
- **Brässerad kalvkind** med potatispuré och örtstekta bondböner 432:- (484:-)  
*Flat Roof Manor, Uitkyk Estate, Stellenbosch, Sydafrika*
- **Rödtungafilé** med brynt smör, kokt potatis och picklade rädisor, rättika och scharlottenlök 524:- (587:-)  
*Attitude Blanc, Pascal Jolivet, Loire, Frankrike*
- **Hängmörad ryggbiff** med rödlökssmör, timjantomat och friterad potatis 484:- (542:-)  
*Langhe Nebbiolo, Paolo Scavini, Piemonte, Italien*
- **Ungsbakad torskrygg** med persiljerotspuré och ingefärsstyck 516:- (578:-)  
*De Wetshof Chardonnay, Wetshof Estate, Sydafrika*

### DESSERTER

- **Branddeg** fylld med hjortron och chokladsorbet  
*St Stephan´s Crown Tokaji Aszu 5 Puttonyos, Ungern*
- **Lingonsorbet** med mörk chokladmousse  
*Moscatel Superiore Emilin Solera Reserva, Emilio Lustau, Spanien*
- **Bakat äpple** med kardemummakaka och vaniljglass  
*Château Du Juge, Cadillac, Frankrike*
- **Keylimepaj** med hallonsorbet och italiensk maräng  
*Umani Ronchi Maximo Botrytis Cinerera, Italien*
- **Crêpes** fylld med apelsin- och vaniljcreme och Baileysglass  
*Sweet Goat Late Harvest, Viña Casa Tamaya, Chile*
- **3 sorters ostar** Vit caprin, Camembert, Stilton med fikonmarmelad och fruktbröd  
*Grådask Special Reserve Tawny Port, Portugal*

Kombinera er egen trerättersmeny där varmrätten styr priset. Ert menyval samt eventuella kostavvikelser vill vi få veta senast 14 dagar innan arrangemangsdagen. Vid beställning gäller samma menyval för hela gruppen. Våra menyer gäller för 10-180 personer. Vi rekommenderar vårt dryckespaket till våra menyer. Dryckerna finns presenterade under respektive maträtt och paketet kostar 300:- exkl. moms (375:- inkl. moms). Priserna inom parentes är inkl. moms.

Med reservation för eventuella ändringar.  
Vi serverar fisk och skaldjur enligt wwf:s riktlinjer.

Mer information: [www.kastellet.com](http://www.kastellet.com)

För frågor: [info@kastellet.com](mailto:info@kastellet.com) alt. 08-541 333 61