

## FÖRRÄTTER

Dagens Slottssoppa - <i>Soup of the Day</i>	½ 95 1/1 135
Häringes klassiska Skagenröra på levaintoast <i>Serveras med zucchini- &amp; kronärtskockstapenade, sikrom samt krispig jungfrusallad.</i> - <i>Häringe's Shrimp salad on butter fried bread, served with a tapenade of zucchini and artichoke, lavarete roe and a fresh green sallad.</i>	185
Salt & Sött Ankbröst <i>Serveras med inkokt apelsin gjord på Landsort Lager från Nynäshamns ångbryggeri, rotsellerichips samt kryddkrasse.</i> - <i>Salty &amp; Sweet duck breast, served with poached oranges, celeriac chips and cress.</i>	165
Gravad rödingfilé smaksatt med lingon och granskott <i>Serveras med en klassisk hovmästarsås samt syltad morot.</i> - <i>Cured artic char with lingonberry and fir-tree, served with a classic mustard sauce and pickled carrot.</i>	175

## VARMRÄTTER

Grillad ryggbiff (serveras med kappa) <i>Serveras med en kryddig ratatouille, brynt vitlökssmör, timjansky samt en fransk potatisgratäng smaksatt med chevré.</i> - <i>Grilled beef, served with a spicy ratatouille, browned garlic butter, sauce of thyme and a french potato gratin with goat cheese.</i>	345
Smörstekt havskatt <i>Serveras med sauterad blomkål, riven pepparrot, rostade pumpafrön, krämig dijonsenapsvelouté samt pumpapuré.</i> - <i>Fried Catfish with cauliflower sauté, grated horseradish, roasted pumpkin seeds, dijonmustard velouté and pumpkin purée.</i>	325
Rosmarinstekt vildand <i>Serveras med en het auberginesalsa, bakad rotselleri samt en kraftig röd vinbärssky</i> - <i>Fried wild duck with a spicy aubergine salsa, baked celariac and a red currant sauce.</i>	355
Krispiga kroketter gjorda på kidney- & borlottibönor <i>Serveras med en kryddig ratatouille, saltorkade tomat, rostade pumpafrön samt en krämig pumpapuré. (Vegansk)</i> - <i>Bean croquettes, served with a spicy ratatouille, sun dried tomatoes, roasted pumpkin seeds and pumpkin purée. (Vegan)</i>	285

## DESSERTER

Chokladtryffel trilogi - <i>3 types of chocolate truffles.</i>	65
Vit chokladpannacotta <i>Serveras med blåbärscoulis smaksatt med bourbonvanilj samt hasselnötscrisp.</i> - <i>White chocolate pannacotta, served with blueberry sauce and hazelnut crisp.</i>	135
Häringes Tarte Tatin (fransk äppelpaj) <i>Serveras med crème anglaise samt torkat äpple.</i> - <i>French Tarte Tatin with crème anglaise and dried apple.</i>	135
Mörk chokladfondant à la Häringe <i>Smaksatt med hjortron. Serveras med vaniljgrädde samt varma hjortron.</i> - <i>Dark chocolate fondant served with whipped vanilla cream and hot cloudberrys.</i>	145
Häringes delikatessbricka med dagens marmelad - <i>Häringe's charcuterie</i>	145
Dagens slottssorbét - <i>Sorbét of the day</i>	45 (per kula)



## HÄRINGE SLOTT

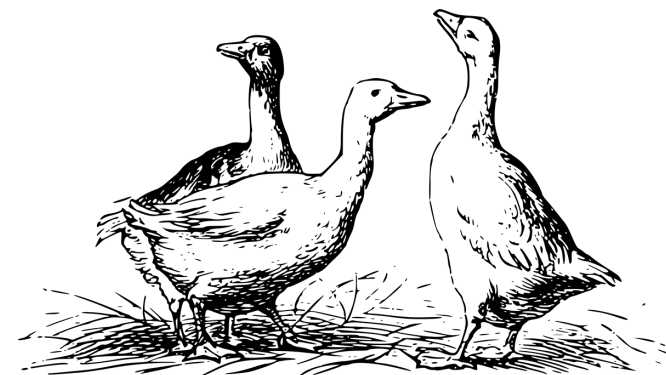
Varmt välkomna till Häringe! Slottet från 1657 är Häringehalvöns hjärta. Här finns det fem matsalar och sex salonger. Slottet är möblerat för att ni ska kunna sjunka ned i soffor och fåtöljer och spendera timmar med bästa vänner, en favoritbok eller kanske en älskare och helt sluta tänka på vad klockan är.

Slottet har haft en rad mer eller mindre excentriska ägare som alla har satt sin prägel under åren. Här finns till exempel Sveriges första utomhuspool, tidigare med tillhörande rutschkana från andra våningen. Under slottet går en underjordisk gång så att de besökande damerna kunde ta sig till slottet utan att förstöra frisyren. Här finns antika väggpaneler hitsmugglade från drottning Marys slott i Skottland, en ryslig fångelsehåla, guldbeklädda badrumstak, en bowlingbana från 1930-talet.

Passa på att ta en rundtur i slottet efter middagen.



Fråga oss gärna om vinrekommendationer!  
- *Don't hesitate to ask us about wine recommendations!*



Vi är väldigt intresserade av att höra om er vistelse på Häringe!  
Recensera oss gärna på facebook och Tripadvisor.