

# KVÄLLENS SLOTTSMENY

## FÖRRÄTT

Ballotine på fjällröding, fylld med ishavsräkor, kräftor och dill.  
*Serveras med syltad fänkål samt en grön citronemulsion.*

.....

*Arctic char ballotine, filled with shrimps and crayfish, pickled fennel  
and green lemon emulsion.*

**G, L, MP**

## VARMRÄTT

Ört- & Vitlöksbakad Lammentrecôte (serveras med ben)  
*Serveras med grillad endive, portvinsreduction smaksatt med rosmarin  
samt en rotsakterrin.*

.....

*Herb- and garlic baked lamb entrecote, grilled endive,  
rosemary- and port wine reduction and a terrin of root vegetables.*

**G, L**

## DESSERT

Friterad Brie de Meaux (Opastöriserad brieost)  
*Serveras med friterad persilja samt havtornsmarmelad.*

.....

*Deep fried Brie de Meaux (unpasteurized brie), parsley  
and a marmalade of sea buckthorn.*

**G** Glutenfritt

**L** Laktosfritt

**MP** Mjölkproteinfri



HÄRINGE SLOTT

*Fråga gärna din servitör  
om vinrekommendationer.*