



GRÄNSÖ SLOTSRESTAURANG

Välkommen till bords...



Vi hoppas att ni ska få en fantastisk vistelse här på Gränsö Slott och inte minst en oförlömlig kväll i vår restaurang. Mat och dryck är något vi brinner för, framförallt i kombination med varandra. Det är matlagning från grunden med bra råvaror. Vi vill erbjuda er en förstklassig meny med spännande smaker och kombinera detta med fantastisk dryck. Vi arbetar kontinuerligt med att utbilda och uppdatera oss i mat och dryckeskonst i vår egen Gränsö Akademi. Tveka inte att fråga och prata mat och dryck med vår kunniga personal!

Varmt välkomna!



*”Alla våra rekommenderade viner från vinpaketen
går att köpa på glas”*

Vad sägs om ett glas bubbel eller en drink före maten?

👑 BUBBEL

André Clouet Grande Réserve	150:-
Cava Organic Brut, Cerro Blanco	99:-
Prosecco, Le Arche	99:-

👑 COCKTAILS 5cl | 155:-

Peach Bellini	
<i>Bubbel, persikolikör- och puré</i>	
French 75	
<i>Champagne, gin, citron, socker</i>	
Dry Martini	
<i>Gin, Noilly Prat</i>	
Tom Collins	
<i>Gin, citron, socker, soda</i>	
- Peach Collins	
- Elderflower Collins	
White Lady	
<i>Gin, Cointreau, citron, socker</i>	
Whiskey Sour	
<i>Bourbon, citron, socker, bitters</i>	
- Amaretto Sour	
- God Father Sour	
Negroni	
<i>Gin, Campari bitter, Vermouth, apelsin</i>	
Manhattan	
<i>Bourbon, Vermouth, marashinokörsbär</i>	
Old fashioned	
<i>Bourbon, socker, Angustura Bitter, apelsin</i>	
Dark and stormy	
<i>Mörk rom, ingefära, citron, socker</i>	
Apple and cinnamon	
<i>Gin, äppel, kanel, socker, tonic</i>	

👑 BYGG DIN EGEN GT

Välj hur mycket av vilken gin, en tonic och en garnityr.

GIN	
Westervik gin	25:-/cl
Kyrö	29:-/cl
The Drunken Horse	31:-/cl
Östgöta gin	28:-/cl
Hendricks	27:-/cl
Beefeater London Dry	24:-/cl
Suntory Roku	25:-/cl
No 3 London Dry	30:-/cl
Berkeley	36:-/cl
Tanqueray	25:-/cl
TONIC	38:-
Fever Tree	
Fentimas	
Schweppes	

GARNERING

Persika & Mandarin
Grapefrukt & Rosépeppar
Äpple & Kardemumma
Rosmarin & Tranbär





Gränsös mat vilar på historisk grund och Pipers berömda kokbok

På Gränsö har kärleken till mat historisk grund. Sveriges äldsta kokbok och den enda som berättar hur man åt på slott och herresäten på 1700-talet skrevs på Gränsö 1739 av Gustaf Abraham Piper (*bilden*) och tillägnades hans unga hustru Märta Sture. 248 sidor i vacker handskrift med 348 recept på allt från ”bakwärck till kräftsoppa och liqueurer”.

Gårdens oxar, kalvar, får, gäss och kalvkoner gav kött. Ur sjö och hav togs abborre, gädda, lake, strömming, kräftor och ostron som på den tiden fanns i det då saltare Östersjön. Därav ett recept på ”Gädda med murklor och ostron”. Piper odlade rovor, endiver, kronärtskocka, sparris och pumpa. Från utlandet kom citroner, mandel, kapis och många kryddor.

Ett annat av hans favoritrecept var fyllda kräftor. Pipers kräftsoppa är idag Gränsös signaturrett och finns alltid på menyn. Boken innehåller hela 17 olika kräftrecept. Tjust var på den tiden ett av landets kräftrikaste häraden.

Det är en unik bok, med en unik historia som idag bevaras i original hos Nordiska museet. Den hittades av en slump. En svensk överste på promenad såg den i ett skyltfönster till ett antikvariat i Paris 1975, tyckte sig se att handskriften var svensk och köpte med sig boken hem där han donerade den till Nordiska museet.

Boken finns nu i en nytryckt replika med en tillhörande översättning i ett eget

band av Kersti Wikström, specialist på det dukade bordet på Nordiska museet. Boken finns att bläddra i här på slottet och den kan även köpas med hem i två band som ett minne från Gränsö.

På Gränsö har vi valt att inspireras av den matglade Gustaf Abraham Pipers recept och matkonst.

Gustaf Abraham Piper var en av Karl XII:s karoliner och deltog i slaget vid Poltava där han tillfångatogs och sattes i rysk fångenskap. Han lyckades efter flera år återvända hem efter en våldig färd över Östersjön som slutade i att fartyget förliste. Han lyckades rädda sig och ta sig iland flytande på bråten från båten. Han var iderik, slutade som landshövding och har skrivit en spännande självbiografi om sitt äventyrliga liv

Väl hemma på Gränsö efter fångenskapen gifte han om sig med den unga Märta Sture. Till henne skrev han boken med alla recepten. I fångenskap hade han fått leva på havregrynsgröt och nu ville han få äta och leva gott på sin gård.

Idag lever smakerna och dofterna från Pipers kulturhistoriska matkonst kvar i slottsköket på Gränsö i form av moderna recept och menyer som inspirerats av hans matkonst.

Njut!



SLOTTSHERRENS KLASSIKER

5 rättersmeny 885:-

Vid bokat paket tillkommer 90 kr vid val av klassikermenyn

SIKROM PÅ BLINI

- Syrad grädde, picklad rödlök.

Whitefish roe on blini with sour cream, pickled red onion.

PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA

- Kräftstjärtar, krondill, fänkål, morot.

Piper's creamy crayfish soup - Crayfish tails, dill umbel, fennel, carrots.

KRYDDBAKAD HJORT

- Trattkantarell, cannelloni, jordärtskocka, Karl-Johansvamp, silverlök.

Spice baked deer - Chanterelles, Canelloni, Jerusalem artichoke, porcini mushroom, silverskin onion.

UTVALDA GÅRDSOSTAR

- Whiskeykokta aprikoser, rostade nötter, knäcke.

Selected farm cheese - Apricot and whiskey compote, roasted nuts, crisp bread.

INGEFÄRSBAKAT HÖSTÄPPLE

- Kanelglass, havresmul, salt ättikskola, kardemumma, brynt smör.

Autumn Apple with Ginger - Cinnamon ice cream, oat crumble, salty vinegar toffee.

VINPAKET | Fyra glas 520:-

“Ett passande glas vin till varje rätt.
Kombinerat för fantastisk smakupplevelse”

*Alla våra rekommenderade viner från
vinpaketen går att köpa på glas.*



Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

👑 FÖRRÄTTER | 205:-

PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA

- Kräftstjärtar, krondill, fänkål, morot.

Piper's creamy crayfish soup - Crayfish tails, dill umbel, fennel, carrots.

CITRONGLASERAD ABBORRE

- Gravad och rökt tomat, kålrabbi, pepparrot, dill.

Lemon Glazed Bass - Cured and smoked tomatoes, kohlrabi, horseradish, dill.

GRAVAT ÄLGINNANLÅR

- Karl-Johansvamp, Gotlandsbeta, sveciaost, pumpa, krispig potatis.

Cured Moose Thigh - Porcini mushroom, beetroots from Gotland, Swedish cheese, pumpkin, crunchy potatoes.

RÖKT GOTLANDSBETA

- Getost, kantareller, pepparrot, honung.

Smoked Beetroot from Gotland - Goat cheese, chanterelles, horseradish, honey.

VINPAKET | Tre glas 415:-

“Ett passande glas vin till varje rätt.
Kombinerat för fantastisk smakupplevelse”

*Alla våra rekommenderade viner från
vinpaketen går att köpa på glas.*



Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

VARMRÄTTER | 395:-

KRYDDBAKAD HJORT

- Trattkantarell, cannelloni, jordärtskocka, Karl-Johansvamp, silverlök.
Spice baked deer - Chanterelles, cannelloni, Jerusalem artichoke, porcini mushroom, silverskin onion.

HALSTRAD FJÄLLRÖDING

- Kronhillsemulsion, Rattepotatis, fänkål, citron, grönkål.
Seared char - Dill umbel, Ratte potatoes, fennel, lemon, kale.

MJUKBAKAD RAPSGRISKOTLETT

- Vildsvinskorv, grönpeppar, enbär, potatiscrème, svart vitlök.
Slow cooked rapeseed pork chop - Wild boar sausage, green pepper, juniper, potato puree, black garlic.

STEKT ENTRECÔTE

- Bakad silverlök, tomat, madeirasky, hasselbackspotatis, mangold.
Seared entrecôte - Baked silverskin onion, tomato, Madeira sauce, "Hasselback" potatoes, Swiss chard.

KARL-JOHANSVAMPS CANNELLONI

- Jordärtskocka, trattkantarell, sveciaost, rödrot, sojaböna.
Cannelloni with porcini mushroom - Jerusalem artichoke, winter mushroom, Swedish cheese, red carrot, soybeans.

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

DESSERT | 195:-

INGEFÄRSBAKAT HÖSTÄPPLE

- Kanelglass, havresmul, salt ättikskola, kardemumma, brynt smör.

Autumn Apple with Ginger - Cinnamon ice cream, oat crumble, salty vinegar toffee.

VARIATION PÅ VINBÄR

- Svartvinbärssorbet, rårörda röda vinbär, chokladpastej, gräddfilsskum.

Currant variation - Black currant sorbet, raw stirred red currants, chocolate pie, sour cream foam.

NYPON OCH MANDEL

- Vanilj, kardemumma, mandelflarn, saltrostad Marconamandel.

Rose Hip and Almonds - Vanilla, cardamom, almond tuilles, roasted Marcona almonds.

UTVALDA GÅRDSOSTAR

- Whiskeykokta aprikoser, rostade nötter, knäcke.

Selected farm cheese - Apricot and whiskey compote, roasted nuts, crisp bread.

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

 KAFFEDRINKAR	<i>4cl 6cl</i>
IRISH COFFEE Tullamore Dew tillsammans med kaffe och farinsocker. Toppas med grädde.	145:- 168:-
KAFFE KARLSSON Cointreau, Baileys och kaffe. Toppas med grädde.	145:- 168:-
KAFFE BAILEYS Baileys i kombination med kaffe. Toppas med grädde.	145:- 168:-
KAFFE MEZZANERO Grappa, Galliano, Kaffe och grädde.	145:- 168:-
ESPRESSO MARTINI Vodka, kaffelikör, espresso och en skvätt socker.	145:- 168:-
GRASSHOPPER Mint- & vit chokladlikör och grädde.	145:- 168:-



KAFFE	35:-
TE	35:-
ESPRESSO enkel	30:-
ESPRESSO dubbel	38:-
CAPPUCCINO	42:-
KAFFE LATTE	48:-

