

galleriet

KVÄLLENS MENY

Kvällens 4-rätters 695:-

Skog och hav

Här hittar vi vår inspiration från skogen runt slottet samt havet och komponerar rätterna utifrån de intryck det ger oss.

KEJSARHATT

Svampbuljong, rostad vitlök, persiljerot, krispig lök & Dukkah

HUMMER

Brynt smörskum, variation på fänkål, Gotlandslinser & jalapeno

VÅRLAMMSADEL

Ramslök, vitkål från Lilla Labäck, vit endive, grön rättika

HAVTORN

Mjölkkchoklad, saltkola, hasselnötter & Görvälns five spice

Sjö och gård

Vårt täta samarbete med producenterna har gjort att vi valt just dessa råvaror. Vi plockar även vilda, ätbara växter som ger karaktär åt våra rätter vi satt ihop i den här menyn.

PILGRIMSMUSSLA

Vaniljpicklad blomkål, rökt grädde, caviar & dill

RÅBIFF

Löjrom, ramslök från Gotland, jordärtsskocka & hasselnötter

GÖS från Hjälmarens

Blåmussla, spritärtor, savoykål & citronhollandaise

GLASRABARBER från Lilla Labäck

Yoghurtglass, vit chokladkräm, mandelflarn & tagetesört

Middagsmeny

KEJSARHATT

Svampbuljong, rostad vitlök, persiljerot, krispig lök & Dukkah 165:-

HUMMER

Brynt smörskum, variation på fänkål, Gotlandslinser & jalapeno 185:-

RÅBIFF

Löjrom, ramslök från Gotland, jordärtsskocka & hasselnötter 185:-

PILGRIMSMUSSLA

Vaniljpicklad blomkål, rökt grädde, caviar & dill 185:-

VÅRLAMMSADEL

Ramslök, vitkål från Lilla Labäck, vit endive, grön rättika 255:-

GÖS FRÅN HJÄLMAREN

Blåmussla, spritärtor, savoykål & citronhollandaise 245:-

GLASRABARBER FRÅN LILLA LABÄCK

Yoghurtglass, vit chokladkräm, mandelflarn & tagetesört 110:-

HAVTORN

Mjölkkchoklad, saltkola, hasselnötter & Görvälns five spice 110:-

Alltid på Görväln

LÖJROM

Friterad potatiskaka, picklad rödlök, gräddfil, citron & dill 225:-

CAVIAR TOAST

Handskuren råbiff, smörstekt brioche, gräddfil & gräslök 245:-

Psst!

Glöm inte att gå en trappa upp efter middagen och ta en drink i våra salonger.

Idén bakom maten

Vi arbetar enligt konceptet Clean eating by us vilket innebär att vi vill laga mat som berör, inte bara våra sinnen, utan också våra kroppar. Maten ska vara så hållbar och näringsrik som möjligt, och vi sätter det gröna i fokus och bygger rätten samt menyn utifrån det, istället för kring proteinet. Vi använder i möjligaste mån ekologiska grönsaker och väljer noga ut gårdarna och producenterna för kött och fisk som vi jobbar med.

UTVALT AV GÖRVÄLNS SOMMELIER

VINPAKET
4 glas - 575:- / pp

VINPAKET "GRAND CRU"
4 glas - 1195:- / pp



galleriet

TONIGHTS MENU

Four course 695:-

Forest and sea

We find our inspiration in the forest around the castle and from the sea. Based on this we compose our dishes from the impressions we have received.

KING OYSTER

Mushroom broth, roasted garlic, parsley root, crispy onion & Dukkah

LOBSTER

Brown butter foam, variety on fennel, Gotland lentils & Jalapeno

SADDLE OF LAMB

Ramson, cabbage from Lilla Labäck, white endive, green radish

SEA BUCKTHORN

Milk chocolat, salted caramel, hazelnuts

Lake and farm

The close cooperation with our producers led us to choose these ingredients, specifically selected to give the menu it's character. We also found inspiration in edible plants, picked by ourselves

SCALLOP

Vanilla pickled cauliflower, smoked cream, caviar & dill

STEAK TARTARE

Whitefish roe, Gotland ramson, Jerusalem artichoke & hazelnuts

PIKE-PERCH from Lake Hjälmarén

Mussels, peas, savoy cabbage & lemon hollandaise

RHUBARB from Lilla Labäck

Yogurt ice cream, white chocolate cream, almond flare & Tagetes herb

Dinner menu

KING OYSTER

Mushroom broth, roasted garlic, parsley root, crispy onion & Dukkah 165:-

LOBSTER

Brown butter foam, variety on fennel, Gotland lentils & Jalapeno 185:-

STEAK TARTARE

Vendace roe, Gotland ramson, Jerusalem artichoke & hazelnuts 185:-

SCALLOP

Vanilla pickled cauliflower, smoked cream, caviar & dill 185:-

SADDLE OF LAMB

Ramson, cabbage from Lilla Labäck, white endive, green radish 255 :-

PIKE-PERCH from Lake Hjälmarén

Mussels, peas, savoy cabbage & lemon hollandaise 245:-

SEA BUCKTHORN

Milk chocolat, salted caramel, hazelnuts 110:-

RHUBARB from Lilla Labäck

Yogurt ice cream, white chocolate cream, almond flare & Tagetes herb 110:-

Always at Görväln

VENDACE ROE

Deep fried potato cake, pickled red onion, sour cream, lemon & dill 225:-

CAVIAR TOAST

Hand-cut raw beef, butter fried brioche, sour cream & chives 245:-

Psst!

Do not forget to go upstairs after dinner and have a drink in our lounges.

The idea behind the food

We work by our concept "Clean eating by us" which means that the food we serve should affect both mind and body. The idea behind the menu is to focus on the greens instead of the protein and we always strive towards serving food that is as sustainable and nutritious as possible and also use as much organic produce as possible. We carefully select farmers and producers for meat and fish that we work with.

CHOSEN BY OUR SOMMELIER

WINE MENU
4 glasses - 575:- / pp

WINE MENU "GRAND CRU"
4 glasses - 1195:- / pp

