

DRYCKESLISTA

JULBORDETS SEX TURER

För att kunna njuta och få ut så mycket av julbordet som möjligt har vi valt att dela in det i sex olika turer. Nedan bjuder vi på ett smakprov från respektive tur. Under varje tur finner ni vårt dryckestips!

SILL & STRÖMMING

Här finns tio olika sorters sillar bland annat inlagd sill, senapssill, havtornssill, sillsallad, gravade strömmingar och stekt inlagd strömming.

Till detta rekommenderar vi en Mellerud lager eller Melleruds julöl och som snaps Kastellets Borgkryddade snaps.

FISK

Här finns bland annat apelsin- och timjangravad lax, ölgravad lax, kallrökt lax, varmrökt lax, inkokt lax och najadrökt röding.

Till detta rekommenderar vi Waxholms julöl, ett glas champagne eller mousserande vin. Önskas en snaps är vårt tips Hvens juls snaps.

KALLSKURET

Här finns bland annat rökt lammstek, julskinka, lantpaté, rökt nötbog från Skärgårdskött, grisfötter, rökt ankbröst och olika korvar.

Till detta rekommenderar vi Waxholms Winter Warmer tillsammans med Kastellets hemkryddade snaps.

SMÅVARMT

Här finns bland annat Janssons frestelse, julkorv, köttbullar, prinskorv, fläksida, rödkål, omelett med svampstuvning och ett vegetariskt utbud av småvarmt.

Till detta passar Lovart Lager från Vaxholms Bryggeri eller ett glas rött vin.

DESSERT

Här finns bland annat ostar från Rindö ostmakeri, vild nyponshot av egenplockade nypon, apelsinpanacotta, fruktsallad, chokladmousse, marängar och pepparkaksrulltårta.

Här rekommenderar vi dessertvinet Moscatel Emilin Superiore, portvin eller Wisby Stout. .

SMÅGODIS & TRYFFLAR

Här finns bland annat knäck, fudge, brownies, praliner och rawfood godis.

Till detta rekommenderar vi en av våra många avecer till kaffet eller varför inte en kaffedrink.

FÖRE MATEN

Glas vinglögg <i>Blossa, 10%. Serveras med mandlar och russin.</i>	40 kr
Glas alkoholfri glögg <i>Blossa. Serveras med mandlar och russin.</i>	15 kr
Champagne – Kvällens utvalda	685 kr
Mousserande vin – Kvällens utvalda	90/490 kr
Jus de Pommes, Vive La Fête, Frankrike (alkoholfri 0%) <i>Fruktigt pärlande alkoholfri äppelmust med inslag av honung och torkade örter.</i>	180 kr

ÖL, CIDER & ALKOHOLFRITT

Mumma i kannan, 1 liter <i>Ljus och mörk lager, madeira, fruktsoda, kanel</i>	215 kr
Strömma ECO Lager , ST- Eriks bryggeri Rund maltig smak från den ekologiska pilsnermalten med en balanserad behaglig beska.	68 kr
Lovart Lager, Waxholms bryggeri, 33 cl (5,4%) Maltig smak med tydlig beska, inslag av sirapslimpa, aprikos, apelsinskal och honung.	80 kr
Waxholms Winter Warmer - mörk, 33cl (6,3%) <i>Maltig smak med inslag av apelsinchoklad, vörtbröd, russin och kaffe.</i>	80 kr
Mariestads Export – ljus lager, 50 cl (5,3%) <i>Maltig smak med inslag av honung, ljust bröd och citrus.</i>	80 kr
Mariestads Julebrygd – mörk lager, 50 cl (5,8%) <i>Maltig, aningen kryddig smak med inslag av kavring, torkad frukt och kakao.</i>	80 kr
Melleruds Utmärkta pilsner – ljus lager, 33 cl (4,5%) <i>Maltig, fruktig smak med inslag av aprikos, honung, ljust bröd och citrusskal.</i>	65 kr
Melleruds Prima julöl – mörk lager, 33cl (5%) <i>Maltig smak med inslag av torkade dadlar, smörkola, apelsin, sötlakrits, kryddor och choklad.</i>	65 kr
Wisby Stout – Stout, 33 cl (5%) <i>Maltig, nyanserad smak med inslag av torkad frukt, kavring, mörk sirap, kaffe, kakao och lakrits.</i>	65 kr
Briska cider - söt, 33 cl (4,5 %) <i>Söt, fruktig smak.</i>	65 kr

Alkoholfri öl, 33cl (0,5%)	55 kr
Grängesbergs lättöl, 33 cl (2,1%) <i>Balanserad maltfyllighet med mjuk markerad humlebeska och fin maltaromatisk eftersmak.</i>	31 kr
Jullättöl, 33 cl (2,1%)	31 kr
Läsk och mineralvatten	31 kr

VITT VIN

Villa Bianchi Verdicchio,, Italien <i>Torrt vin med karaktär av citrus, menthol, örter och tropisk frukt</i>	90/399 kr
Bon Vallon Chardonnay De Wetshof, Sydafrika <i>Torrt vin med friska gröna äpplen, persika och citrus med inslag av apelsin samt mineral.</i>	445 kr
LaCheteau Vouvray, Chenin blanc, Frankrike <i>Halvtorr med fin friskhet och inlsga av aprikos och honung.</i>	115/465 kr
Chablis, DomaineSainte Claire, Frankrike <i>Ett torrt, friskt, fruktigt vin med inslag av gröna äpplen, päron, mineral och lime.</i>	475 kr

RÖTT VIN

Côtes du Ventoux, FrankrikeLa Vieille Ferme Rouge, <i>Ungdomlig, kryddig med inslag av mörk frukt och röda bär.</i>	90/399 kr
Côtes-Du-Rhône Saint-Esprit <i>Djup röd färg. Klassisk fruktig syrah med lakrits och kryddor. Med rund och delikata tanniner.</i>	470 kr
Musella, Valpolicella,Italien <i>Bärig smak med inslag av fat, körsbär, färska örter, lingon och kanel.</i>	550 Kr
Villa Maria Pinot Noir, Nya Zeeland <i>Elegant smak av hallon, sötlakrits och rostade ekfat.</i>	580 kr

TILL SILLEN

Kastelletts Hemkryddade snaps, 50 cl	1150 kr
<i>Valfri sort av Kastelletts hemkryddade snaps serveras i krus på bordet.</i>	
Kastelletts Hemkryddade Julsnaps, 5 cl	115 kr
<i>Med smak av pomerans, nejlika, kardemumma och kanel.</i>	
Kastelletts Borgkryddade snaps, 5 cl	115 kr
<i>Med smak av citron.</i>	
O.P. Andersson, 5 cl	115 kr
<i>Kryddig smak med inslag av kummin, fänkål och anis.</i>	
Hallands Fläder, 5 cl	115 kr
<i>Kryddig smak med tydlig karaktär av fläder, inslag av enbär och kummin.</i>	
Skåne, 5 cl	115 kr
<i>Ren smak med inslag av kummin, anis, fänkål.</i>	
Norrlands, 5 cl	115 kr
<i>Ren, kryddig smak med inslag av kummin, anis, fänkål och dillfrön, ton av sherry.</i>	
Bäska Droppar, 5 cl	115 kr
<i>Ren, kryddig smak, lite besk, tydlig karaktär av malört, inslag av pomerans och kanel.</i>	
Aalborgs Jubileum, 5 cl	115 kr
<i>Mild, avrundad kryddning med inslag av dillfrö och fänkål. Liten, angenäm sötma.</i>	
Absolut, 5 cl	115 kr
<i>Ren smak med inslag av ljust bröd och citrus.</i>	
Lysholms Linje, 5 cl	115 kr
<i>Mild, kryddig smak med tydliga toner av kummin och sherryfat.</i>	
Hven Organic Winter Snaps, 5 cl	115 kr
<i>Etkoner från de amerikanska vita ekarna bidrar med en söt karamellsmak som balanseras väl av en den tydliga örtonen. Lång, lite oljig eftersmak.</i>	
Hven Organic Fläder Snaps, 5 cl	115 kr
<i>Etkoner av de amerikanska vita ekarna ger en söt karamellsmak som balanseras väl med de tydliga smakerna av fläder och äpplen.</i>	
Hven snaps, 50 cl	1150 kr
<i>Valfri sort av Hvens snaps serveras i krus på bordet.</i>	

DRINKAR

Drink – Se separat lista fr. 120 kr

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee	4cl: 115 kr
<i>Kaffe, farinsocker, Jamesson och grädde</i>	6cl: 160kr
Kaffe Karlsson	4cl: 115 kr
<i>Kaffe, Baileys, Cointreau och grädde</i>	6cl: 160 kr
Kaffe Dom	4cl: 115 kr
<i>Kaffe, Benedictine och grädde</i>	6cl: 160 kr

GRAPPA

Fattoria di Cavalcaselle (pris/cl)	36 kr
<i>Druvig, oljig smak med viss sötma, inslag av sultanarussin, halm, körsbärskärnor och örter. Serveras rumstempererad som digestif.</i>	
Castello Di Fonterutoli Grappa Di Chianti Classico (pris/cl)	36 kr
<i>Druvig mycket nyanserad elegant grappa med lite fatton, inslag av sultanarussin, röda bär, örter och halm.</i>	
Brancaia (pris/cl)	44 kr
<i>Mjuk smak av mogna bär med rostade kaffetoner och choklad.</i>	

CALVADOS

Boulard Grand Solage (pris/cl)	25 kr
<i>Frisk smak av äpplen och fat.</i>	

COGNAC

Grönstedts Monopol (pris/cl)	26 kr
<i>Druvig smak med fatkaraktär, inslag av aprikos, apelsinskal och vanilj.</i>	
Remy Martin VSOP (pris/cl)	26 kr
<i>Nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av torkade dadlar, valnötter, choklad, vanilj och apelsinskal.</i>	
Delamain Christmas XO (pris/cl)	27 kr
<i>En lite alkoholstarkare cognac som enligt tillverkaren på så vis är bra för matsmältningen. Fruktig och druvig med smak av aprikos, kanderad frukt och vanilj.</i>	
Delamain, Pale & Dry XO (pris/cl)	29 kr
<i>Lagrad på ekfat 22-28 år. Kryddig smak med inslag av fat, nougat, nötter, vanilj och apelsinskal.</i>	
Delamain, Reserve de la Famille (pris/cl)	127 kr
<i>Lagrad 60-65 år. Fyllig och mjuk, rik och komplex smak med ton av kaffe, nötter och karamell.</i>	

WHISKY - BLENDED

Famous Grouse (pris/cl)	25 kr
<i>Aningen rökig med inslag av fat, örter, honung och vanilj.</i>	
Jack Daniels (pris/cl)	24 kr
<i>En smakrik och fruktig Tennessee whiskey med fatkaraktär. Inslag av torkade aprikoser, nötter, smörkola och apelsin.</i>	

WHISKY - THE SIX CLASSIC MALTS

Glenkinchie 12 år (pris/cl) 28 kr
Lätt, torr, delikat med ett lite kryddigt inslag.

Cragganmore 12 år (pris/cl) 28 kr
Fyllig och komplex med toner av hasselnöt och torv. Fin, rökig eftersmak.

Dalwhinnie 15 år (pris/cl) 28 kr
Rik, aromatisk, fruktig med toner av honung och ljung.

Oban 14 år (pris/cl) 28 kr
Balanserad och aningen rökig med fruktkaraktär. Inslag av ljung, honung, aprikos, örter, hasselnötter och pomerans.

Talisker 10 år (pris/cl) 28 kr
Smakrik, påtagligt rökig whisky med fatkaraktär, inslag av tjärpastill, apelsinmarmelad, ljunghonung, jod och mörk choklad.

Lagavulin 16 år (pris/cl) 30 kr
Komplex, maltig, påtagligt rökig smak med fatkaraktär, inslag av pomerans, choklad, nötter, apelsin, jod, tjära och smörkola.

WHISKY - SINGLE MALT

Mackmyra Special (pris/cl) 37 kr
Kryddig, fyllig och fruktig whisky med toner av både torkad och färsk frukt, mjuk kola och en lätt rökig tjärved. En svensk maltwhisky som utmanar traditionerna.

Glenfiddich 12 år, Special Reserve (pris/cl) 28 kr
Fruktig doft med inslag av päron. Mjuk med fin eftersmak. Lagrad minst 8 år på ekfat.

Glenfiddich 15 år, Solera (pris/cl) 28 kr
Unik single malt whisky som har lagrats 15 år på tre olika fat för att sedan blandas i en Soleratunna. Finstämd doft med liten fatton. Elegant smak med inslag av honung, mild krydda och vanilj.

Glenfiddich 18 år, Ancient Reserve (pris/cl) 30 kr
Smakrik whisky med liten sötma, tydlig fatkaraktär med viss rökighet och inslag av malt, hö och choklad. Elegant stil.

Laphroaig (pris/cl) 30 kr
Nyanserad, påtagligt rökig, aningen blommig smak med fatkaraktär, inslag av ljunghonung, päron, tjära, ostronskal, citrus och vanilj. Serveras rumstempererad.

WHISKY – Amerikanska

Makers Mark (pris/cl) 32 kr
Smakrik fruktig whiskey med tydlig karaktär av kolade ekfat. Inslag av vanilj, torkad frukt, knäck och pomerans.

Bulleit Bourbon (pris/cl) 26 kr
Tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av smörkola, pomerans, nötter och vaniljfudge.

Jack Daniels, Tennessee, (pris/cl) 24 kr
Smakrik, kryddig whiskey med karaktär av kolade ekfat, inslag av torkade aprikoser, nötter, smörkola, apelsin och vanilj.

ROM

- Zacapa XO (pris/cl) 79 kr
Välbalanserad rom med en söt, otroligt len och rund i smak. Härliga inslag av vanlig, kryddor och torkad frukt.
- Angostura 1919 (pris/cl) 29 kr
Balanserad, kryddig smak med tydlig fatkaraktär och liten sötma, inslag av mango, marsipan, kanel, vanilj och arrak.
- Plantation 20th Anniversary XO 39 kr
Komplex, kryddig smak med tydlig fatkaraktär och sötma. Inslag av apelsinskal, mandelmassa, arrak, kokos och vanilj.

LIKÖRER

- Xanté, 3 cl 69 kr
Söt, eldig, utpräglad smak av mogna päron.
- Baileys, 5 cl 115 kr
Krämig smak av choklad och gräddkola. Lätt whiskeyton.
- Cointreau, 5 cl 115 kr
Eldig, frisk citrussmak med balanserad sötma.
- Drambuie, 5 cl 115 kr
Söt, balanserad, eldig med kryddig örtsmak.
- Cederlunds caloric punsch (pris/cl) 23 kr
Kryddig, söt smak med tydlig karaktär av arrak, inslag av apelsin och örter.
- Sambucca (pris/cl) 23 kr
Simmig, eldig, söt smak med intensiv aniskaraktär.
- Strega (pris/cl) 23 kr
Söt och eldig smak med framträdande örtkaraktär.
- Frangelico (pris/cl) 23 kr
Söt smak med tydlig karaktär av hasselnötter, inslag av vanilj.
- Lakka Hjortronvin (pris/cl) 23 kr
Mycket fruktig, söt smak med tydlig karaktär av hjortron, inslag av apelsin. Serveras kyld till desserter eller vitmögeloslar.

DESSERTVIN, SHERRY & PORTVIN

- Moscatel Emilín Solera Reserva, Emilio Lustau, Jerez, Sanlucar, Spanien (pris/cl) 14 kr
Fyllig och söt med frisk fruktsyra. Har en lång aromatisk smak med inslag av russin, kryddor och pomerans samt en elegant ton av fläderblom.
- Tio Pepe Palomino Fino, Jerez, Spanien (pris/cl) 14 kr
Helt torr, komplex smak med elegant finokaraktär. Lång eftersmak.
- Dry Amontillado Los Arcos Emilio Lustau Manzanilla, Spanien (pris/cl) 14 kr
Kraftfull distinkt nötig smak med bra längd, frisk men avrundad syra och inslag av torkade apelsinskal.
- Grådask, Tawny port, Porto, Portugal (pris/cl) 14 kr
Mogen, kryddig, söt smak med inslag av fat, torkad frukt, russin, pomerans och nötter.

HISTORIKEN OM VAXHOLMS KASTELL

Namnet Vaxholm har med vård och vakt att göra. Förmodligen fanns här vaktanläggningar långt innan Gustav Vasa började befästa Vaxholmen 1548. Ett "blockhus" murades upp och samtidigt lät kungen ordna försänkningar och lägga ut bommar för att spärra andra leder i området.

År 1563 fick befästningen på holmen bemanning och fortsatte sedan att byggas ut och förstärkas. Sitt elldop fick Vaxholm 1612, då danske kungens flotta förgäves sökte forcera inloppet till Stockholm. Också i fortsättningen byggdes fästet ut och gjordes starkare, och den var under stormaktstiden en imponerande anläggning. Den avskräckte de ryska galärerna 1719. Ryssarna vågade sig aldrig fram och svenska flottan tordes aldrig söka strid.

Med tiden blev stentornet alltför omodernt och mellan 1833 och 1863 byggdes kastellet, sedan den gamla vasaborgen rivits. Nio år efter att det nya kastellet var klart visade det sig vara föråldrat. Man provsköt då på kastellet med en ny typ av räfflade projektiler. Resultatet blev ett stort hål i muren, och därmed var kastellets roll som fästning slutspelad.

Men kastellet har ändå fått göra nytta. Dels som truppförläggning, dels som fängelse för kronoarbetareskåren innan de runt 1890 förflyttades till Svartsjö slott. Men under efterkrigstiden togs kastellet succesivt ur bruk.

THE HISTORY OF VAXHOLMS KASTELL

The name Vaxholm is related to care and guarding. There were probably guard stations here long before King Gustav Vasa began to fortify Vaxholmen in 1548. A "block house" was built and, at the same time, the King ordered waterways to be filled and gates built to block other entries to the area.

The fortress on the islet was manned in 1563 and was extended and reinforced thereafter. Vaxholm's baptism by fire came in 1612, when the Royal Danish Navy tried in vain to force their way through the inlet to Stockholm. The fortress was again extended and made stronger and was an impressive site during Sweden's period as a great power. It deterred the Russian galleys in 1719. The Russians never dared advance and the Swedish navy dared not engage them in battle.

With time, the stone tower became far too old-fashioned and the fortress was built between 1833 and 1863, after the old Vasa fortress was torn down. Nine years after the new fortress was finished, it proved to be out of date already, when the fortress was test-fired upon with a new type of grooved projectile. The result was a large hole in the wall and thus ended the Kastellet's role as a fortress.

Still, the fortress has been put to other uses, as a troop station and as a prison. The "Royal Work Gang," which was made up of condemned soldiers and social misfits, was stationed here until it was moved to Svartsjö Slott. The fortress was gradually taken out of use in the postwar years



NYHET! – Smaker från Kastellet

Köp med er smaker hem direkt från vårt julbord.
En perfekt present till vänner/familj eller som en gott inslag på er julbord hemma.

Välj mellan vårt fint inslagna juklappsset med en burk senap och en burk äppelmarmelad eller köp var burk för sig.

Senapen är smakrik med inslag av kaffe och apelsin. Den passar utmärkt till julskinkan.

Äppelmarmeladen är gjord på svenska äpplen av sorten Aroma och smaksatt med rosmarin. Marmeladen rekommenderar vi att servera som tillbehör till goda dessertostar.

Prata med er serveringspersonal så hjälper de er gärna!

En burk senap & en burk äppelmarmelad
100:-

En burk senap/äppelmarmelad
50:-

Med reservation för slutförsäljning.



#vaxholmskastell
@vaxholmskastell