

VAXHOLMS KASTELL



Inspiration och råvaror kommer från lokala producenter i Stockholms skärgård och anpassas efter säsong.

OXDJUPET

Grillad räkröra med selleri och äpple i briochebröd med krasse
Soalheiro Alvarinho, Vinho Verde, Portugal

Helgrillad kalventrecôte med oxdjupsgratinerad hjärtsallad,
chimichurriemulsion och rostad färskpotatis
Musella Valpolicella Ripasso, Barbera Corvina & Rondinella, Venetien Italien

Key lime pie med mandelflarn

La Spinetta Bricco Quaglia, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien

Trerättersmiddag/person 778:- exkl. moms / 871:- inkl. moms
Dryckespaket/person 380:- exkl. moms / 475:- inkl. moms



TRÄLHAVET

Rödingtartar med äpple- och fänkålsallad, cavringscrisp och kronfillscrème
Les Baronnes, Sauvignon Blanc, Sancerre, Frankrike

Ramslöksmarinerad lammytterfilé med potatiskaka, bakad kvisttomat & getostcrème
Château Hospitalet, Mourvedre Grenache & Syrah, Languedoc-Roussillon, Frankrike

Crème brûlée med messmör och rårörda björnbär
La Spinetta Bricco Quaglia, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien

Trerättersmiddag/person 735:- exkl. moms / 823:- inkl. moms
Dryckespaket/person 412:- exkl. moms / 515:- inkl. moms



STEGESUND VEG

Arancini med kronärtskocksdipp
Grillo Natural Bio, Grillo, Sicilien, Italien

Okonomiyaki med grillad kejsarhatt och misomajjo
A Christmann, Riesling, Pfalz, Tyskland

Amarettopannacotta med marinerade jordgubbar
Calvet Sauternes Réserve du Ciron, Semillon, Bordeaux, Frankrike

Trerättersmiddag/person 720:- exkl. moms / 806:- inkl. moms
Dryckespaket/person 380:- exkl. moms / 475:- inkl. moms

SAXARFJÄRDEN

Friterade getostbullar med citronhonung och betor
Les Baronnes, Sauvignon Blanc, Sancerre, Frankrike

Rödingfilé med Sandefjordsås, regnbågsrom,
crudité, potatis- och gräslökspuré
A Christmann, Riesling, Pfalz, Tyskland

Brynt smörkaka med blåbär och kardemummaglass
Diznokö Late Harvest, Tokaji, Ungern

Trerättersmiddag/person 768:- exkl. moms / 860:- inkl. moms
Dryckespaket/person 380:- exkl. moms / 475:- inkl. moms



I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast ekologiskt och etiskt märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus i WWFs fiskguide.

VAXHOLMS KASTELL



Inspiration and ingredients come from local producers in the Stockholm archipelago and are adapted to the season.

OXDJUPET

Grilled shrimp salad with celery and apple in brioche bread with cress
Soalheiro Alvarinho, Vinho Verde, Portugal

Whole grilled veal entrecôte with gratinated romaine lettuce, chimichurri emulsion, and roasted new potatoes

Musella Valpolicella Ripasso, Barbera Corvina & Rondinella, Venetien Italien

Key lime pie with almond flakes

La Spinetta Bricco Quaglia, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien

Three courses dinner/person SEK 778 excl. VAT / SEK 871 incl. VAT
Drink package/person SEK 380 excl. VAT / SEK 475 incl. VAT



TRÄLHAVET

Arctic char tartare with apple and fennel salad, caving crisp and dill
Les Baronnes, Sauvignon Blanc, Sancerre, Frankrike

Wild garlic marinated lamb fillet with potato cake, baked vine tomato & goat cheese cream
Château Hospitalet, Mourvedre Grenache & Syrah, Languedoc-Roussillon, Frankrike

Crème brûlée with whey butter and raw stirred blackberries
La Spinetta Bricco Quaglia, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien

Three courses dinner/person SEK 735 excl. VAT / SEK 823 incl. VAT
Drink package/person SEK 412 excl. VAT / SEK 515 incl. VAT



STEGESUND VEG

Arancini with artichoke dip
Grillo Natural Bio, Grillo, Sicilien, Italien

Okonomiyaki with grilled shiitake mushroom and miso mayo
A Christmann, Riesling, Pfalz, Tyskland

Amaretto panna cotta with marinated strawberries
Calvet Sauternes Réserve du Ciron, Semillon, Bordeaux, Frankrike

Three courses dinner/person SEK 720 excl. VAT / SEK 806 incl. VAT
Drink package/person SEK 380 excl. VAT / SEK 475 incl. VAT

SAXARFJÄRDEN

Fried goat cheese balls with lemon honey and beets
Les Baronnes, Sauvignon Blanc, Sancerre, Frankrike

Arctic char fillet with Sandefjord sauce, rainbow trout roe, crudité, potatoes and chive purée
A Christmann, Riesling, Pfalz, Tyskland

Brown butter cake, blueberries and cardamom ice cream
Diznokö Late Harvest, Tokaji, Ungern

Three courses dinner/person SEK 768 excl. VAT / SEK 860 incl. VAT
Drink package/person SEK 380 excl. VAT / SEK 475 incl. VAT



In our restaurant operations, we use environmentally friendly cleaning products and actively work to reduce the use of single-use plastic items. We only serve organic and ethically labeled coffee and tea, and never fish that has a red light in the WWF's fish guide.