

VAXHOLMS KASTELL



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



OXDJUPET

Kärringröra på smörstekt kavring med sparris
A Christmann Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland

Grillad kalvytterfilé med parmesan- och sardellsmör, salviasky
och tomatstekt gnocchi
Demarie Barbera d'Alba Superiore, Piemonte, Italien

Hallonpaj med vit chokladvisp
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux, Frankrike

Trerättersmiddag/person 795 kr exkl. moms/890 kr inkl. moms
Dryckespaket/person 412 kr exkl. moms/515 kr inkl. moms

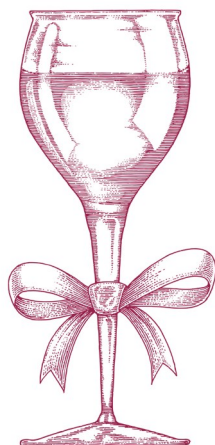
TRÄLHAVET

Råraka med löjrom, lök och crème fraiche
Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne, Frankrike

Rödtunga meunière med brynt smör, kapris och citronpotatispuré
Ginesia Pecorino Terre di Chieti IGT, Abruzzo, Italien

Konjaksstekta päron med mintchokladmousse
Domaine Poudereux Maury, Languedoc-Roussillon, Frankrike

Trerättersmiddag/person 810 kr exkl. moms/907 kr inkl. moms
Dryckespaket/person 380 kr exkl. moms/475 kr inkl. moms



STEGESUND VEG

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

Okonomiyaki med grillad kejsarhatt och misomajo
A Christmann Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland

Amarettopannacotta med marinerade jordgubbar
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux, Frankrike

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

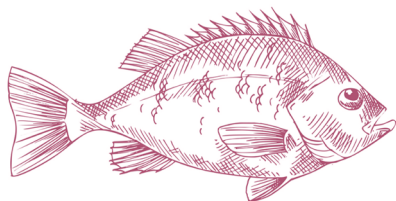


I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast ekologiskt och etiskt märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus i WWFs fiskguide.

VAXHOLMS KASTELL



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



OXDJUPET

Creamed salmon salad on butter-fried dark rye bread with asparagus
A Christmann Riesling Trocken, Pfalz, Germany

Grilled veal sirloin with parmesan and anchovy butter,
sage jus and tomato-fried gnocchi
Demarie Barbera d'Alba Superiore, Piemonte, Italy

Raspberry pie with white chocolate whipped cream
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux, France

Three course dinner/person SEK 795 excl. VAT/SEK 890 incl. VAT
Drink package/person SEK 412 excl. VAT/SEK 515 incl. VAT

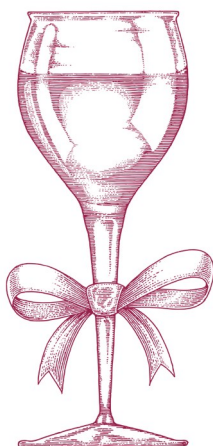
TRÄLHAVET

Crispy Swedish potato cake with vendace roe, onion and crème fraiche
Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne, France

Sole meunière with browned butter, capers and lemon potato purée
Ginesia Pecorino Terre di Chieti IGT, Abruzzo, Italy

Cognac glazed pears with mint chocolate mousse
Domaine Poudoux Maury, Languedoc-Roussillon, France

Three course dinner/person SEK 810 excl. VAT/SEK 907 incl. VAT
Drink package/person SEK 380 excl. VAT/SEK 475 incl. VAT



STEGESUND VEG

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

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

Amaretto panna cotta with marinated strawberries
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux, France

Three course dinner/person SEK 720 excl. VAT/SEK 806 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.