

À LA CARTE

HOTEL GYLLENE UTTERN

Varmt välkommen till vår vackra slottsborg!

*Vi önskar Er en trivsamt och oförglömlig matupplevelse,
bland våra gnistrande takkronor och med en
majestätisk utsikt över Vättern.*

*I denna unika miljö avnjuter Ni som vår gäst, utsökta
specialiteter från skog och mark, och vår À la Carte innehåller
många klassiker- däribland det lokalproducerade isterbandet!*



A warm welcome to our beautiful castle!

*We wish you a pleasant and unforgettable dining experience,
among our sparkling chandeliers and with a majestic view of lake
Vättern.*

*In this unique environment you, as our guest, can enjoy
exquisite specialties from forest and land,
and our À la Carte contains many classics
- including the locally produced isterband!*



FÖRRÄTTER

ENTREES

HEMGJORD RÖDBETSGRAVAD LAX

Serveras på kavring med picklad rödlök, kapris,
pepparrotsmajonnäs & regnbågsrom

*Homemade cured beetroot salmon served on rye bread with
pickled red onion, capers, horseradish-infused mayonnaise & rainbow trout caviar*

175 kr
G

SKAGENRÖRA PÅ KAVRING

Gjord på handskalade räkor, hemgjord majonnäs, löjrom & dillolja

*Skagen mix on rye bread, made with hand-peeled shrimp, homemade mayonnaise,
bleak roe & dill oil*

175 kr
G, L

RÅBIFF

Serveras med riven gravad äggula, hjortron,
tryffelmajonnäs, riven pepparrot & krispig lök

*Steak tartar with grated cured egg yolk, cloudberry,
truffle mayonnaise, grated horseradish & crispy onion*

175 kr

VARMRÄTTER MAIN COURSES

HALSTRAD FJÄLLRÖDING

Serveras med risotto på krabbkött toppad med Grana Padano
Broiled arctic char served with a risotto with crab meat and Grana Padano

285 kr

L

LÅGTEMPERERAD OXFILÉ

Serveras med potatispaj toppad med Västerbottenost,
morotspuré, sparris & rödvinssås

*Beef tenderloin served a potato pie with Västerbotten cheese,
carrot puree, asparagus & a red wine sauce*

315 kr

G, L

LAMMYTTERFILÉ

Serveras med smörstekta primörer,
potatis- & palsternackspuré, palsternackschips samt sherrysås

*Lamb sirloin served with buttered vegetables,
potato and parsnip puree, parsnip crisps & a sherry sauce*

295 kr

L

VARMRÄTTER MAIN COURSES

LÅGTEMPERERAD FLÄSKFILÉ

Serveras med potatispuré, rödkål, lingon,
smörsteka kantareller & cidergräddsås

*Pork fillet with potato puree, red cabbage, lingonberries,
buttered chantarelles & a creamy cider sauce*

225 kr

L

ISTERBAND FRÅN HUGOS CHARK

Serveras med dill- & äppelstuvad potatis,
heminlagda rödbetor, pressgurka samt senap från Sjöarp

*Local sausage from Hugo's Chark served with dill and apple-stewed potatoes,
homemade pickled beetroots, pickled cucumber & mustard from Sjöarp*

195 kr

G, L

ROTFRUKTSRÖSTI

Gjord på lin- & chiafrön, serverad med stuvad spenat,
ädelost, rostade valnötter & smörstekta kantareller

*Vegetable hashbrowns made with linseed & chia seeds, served with
creamy spinach, blue cheese, roasted walnuts & buttered chantarelles*

205 kr

V, L



DESSERTER

DESSERTS

GYLLENE UTTERNS PAVLOVA

Serveras med jordgubbsmascarpone & apelsinsås

Gyllene Uttern's pavlova, served with a strawberry mascarpone & orange sauce

110 kr

V, L

CRÈME CATALANA

Serveras med färska bär

Crème Catalana served with fresh berries

110 kr

V, L

HEMGJORDA CHOKLADTRYFFLAR

Gjorda på getost med apelsinzest och rom,
täckta med kakao eller hasselnötter

*Homemade chocolate truffles with orange zest and rum,
covered in cocoa or hazelnuts*

40 kr/st

V, L