



TJOLÖHOLMS
SLOTT

PÅSKMENY RESTAURANG STORSTUGAN

Öppettider Restaurang Storstugan: skärtorsdag, långfredag, påskafton, påskdagen och annandag påsk kl 8.30–16.00.
Frukost serveras kl 8.30–10.00 (drop in). Köket öppnar för varm mat kl 11.00. Köket stänger kl 15.45. För mer info tjoloholm.se.

PÅSKMENY

3-RÄTTERS 330 kr

2-RÄTTERS

välj mellan förrätt och dessert 265 kr

FÖRRÄTT S.O.S

på traditionellt vis

S = vispat brynt smör (innehåller mjölkprotein)

O = Bondost från Skrea (innehåller laktos)

S = Tre sorters sill: matjes, senap och pepparrot
(innehåller fisk, senap och gluten)

VARMRÄTT

Lammvariation på filé, korv och stek

Vi steker, rostar och bakar

Serveras med en palsternacks- och potatiskaka samt
en kraftig balsamicosås med rosmarin och confiterade
morötter och tomater (innehåller mjölkprotein och selleri)

Endast varmrätt 225 kr

DESSERTEN EN KLASSIKER

Persika, grädde samt tårta
(innehåller gluten och mjölkprotein)

À LA CARTE

TJOLÖHOLMS PEPPARROTSSOPPA

med krutonger, rostade pumpafrön och focaccia
(innehåller mjölkprotein, selleri och gluten) 95 kr/145 kr

RÄKSMÖRGÅS

på focaccia, dillmajonnäs, ägg och 150 gram handskalade räkor
(innehåller gluten, ägg och skaldjur) 185 kr

VEGETARISKA KROPPKAKOR

med portabellosvamp från Hakaslätt, serveras med brynt hasselnöts-
smör, råörda lingon och primörsallad
(innehåller ägg, gluten, nötter och mjölkprotein) 190 kr

TORSK

rimmad torskrygg serveras med en pepparrotssmaksatt
potatispuré, tångkaviar, örtolja, vitvinsås samt inlagd citron
(innehåller fisk, skaldjur och mjölk) 190 kr

För barnen

BARNENS KÖTTBULLAR med potatis och lingon
(innehåller mjölkprotein) 75 kr/175 kr vuxen

BELGISK VÅFFLA MED TILLBEHÖR

smaksatt med vanilj serveras med sylt och grädde
(innehåller gluten, soja ägg och mjölkprotein) 65 kr