



MENUKORT



Gram Slot

Siden 1200-tallet har Gram Slot være et fyrtårn i Syd- og Sønderjylland. Trods hærgende krige og store historiske omvæltninger har slottet med tilhørende godser været en magtfaktor i området igennem 800 år. I periode med gode tider og foretagsomme folk på slottet har Gram Slot været samlingspunkt og dynamo for en stærk udvikling i området – såvel erhvervsmæssigt som kulturelt.

Vores vision

Det er vores vision, at Gram Slot igen skal være samlingspunkt og dynamo – for både erhvervslivet og kulturen. Med omlægningen af Gram og Nybøl Godser 2150 hektar agerjord til et moderne økologisk landbrug som det første skridt, vil vi sætte fokus på dyrevelfærd og åbenhed – og vise, at der også er økonomisk bæredygtighed i at drive landbrug med respekt for naturen.



Frokostkort

Klassisk

Gram Slots Stjernes kud

Kr. 155,-

Serveres på smørristet brød, med paneret og dampet rødspættefilet og rejer

Hertil cocktaildressing.

Gram Slots Hakkebøf

Kr. 119,-

Serveres med bløde løg, spejlæg og surt.

Hertil rugbrød

Gram Slotstallerken

Kr. 145,-

Serveres med dagens fisk, egne pølser med surt og oste.

Hertil brød og smør

Efteråret

Hvedekerne "otto"

Kr. 95,-

Serveres med syltede svampe og rucola.

Hertil brød og smør



Frokostkort

Sandwich:

Alle sandwich bliver serveret med salat & hjemmerørt mayonnaise

Gram Slots røget okseinderlår

Kr. 85,-

Serveres med brie, tyttebær og pickles

Marsklandsskinke (*Sønderjysk spegeskinke*)

Kr. 85,-

Serveres med parmesan og persillepesto

Pulled pork

Kr. 85,-

Serveres med tyttebær og syrlig kål



Aftenkort

Torsdag-lørdag

Køkkenet er åben fra kl. 17-20.30

Køkkenets 3 retter

Spørg betjeningen

Forret	Kr. 69,-
Hovedret	Kr. 169,-
Dessert	Kr. 69,-
2 retter	Kr. 209,-
3 retter	Kr. 249,-

Tilvalg oste fra Arla unika. Kr. 69,-

Serveres med kompot og hjemmesyltede nødder

Hertil knækbrød

Hovedretter

Gram Slots oksemørbrad Kr. 209,-

200g mørbradbøf serveres med syltede svampe, puré og Gram Slot Kål

Hertil Gram Slots kartofler og sauce

Dagens fisk Kr. 189,-

Spørg betjeningen



Husets vine

SuperBIO Bianca – Decordi – Italien

På sicilien dyrkes druerne Grillo og Pinot Grigio til denne vin
Frugtrig med behagelig fylde og tilpas syre

Glas	Kr. 55,-
Flaske	Kr. 248,-

SuperBIO Rosso – Decordi – Italien

Nero d'Avoladruen er lig med Sicilien. Byen Avola har givet navn til
denne drue, der leverer særdeles mørke vine. Og her i kombination
med Syrah er der endnu mere dybde og blødhed

Glas	Kr. 55,-
Flaske	Kr. 248,-



Drikkevarer

Kolde drikke

Sodavand

Lille 30 cl. kr. 25,-

Stor 40 cl. kr. 35,-

Fad øl

Lille 30 cl. Kr. 35,-

Stor 40 cl. Kr. 45,-

Snaps

2 cl. Kr. 35,-

Økologiske Special øl fra Klosterbryggeriet

Oluf Kvitter Kr. 65,-

Hvedeøl Kr. 65,-

Årsøl – Ipa Kr. 65,-

Sankt Søren Kr. 65,-

Kælderøl Kr. 65,-

Økologiske Italienske sodavand

Udvalg, spørg betjeningen Kr. 40,-

Safte

Mosters Økologisk Kr. 30,-

Udvalg, spørg betjeningen

Vibegaard safte Kr.40,-

Udvalg, spørg betjeningen



Drikkevarer

Varme drikke

Sort kaffe, økologisk	Kr. 30,-
Cappuccino, økologisk	Kr. 35,-
Caffe latte, økologisk	Kr. 35,-
Udvalg af The, økologisk	Kr. 30,-
Espresso, økologisk	kr. 30,-
Dobbelt	Kr. 45,-
Cacao med flødeskum	Kr. 35,-

Dagens hjemmebagte kage

<i>Spørg betjeningen</i>	Kr. 30,-
--------------------------	----------