



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

Gram Slot burgeren

Kr. 148,-

Bøf af hakket oksekød fra Gram Slots egne køer. Med ost, syltede agurker, bløde Gram Slot løg og kålsalat. Bøffen serveres i hjemmebagt bolle smurt med mayonnaise – hertil egne fritter og aioli.

A burger with ingrediens from Gram Slot

Dagens omelet

Kr. 115,-

Serveres med salat efter sæsonen og friskbagt brød. Spørg betjeningen om dagens omelet

Omelet with season salad and bread. Ask service for today's omelet.

Gram Slotstallerken

Kr. 145,-

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

Hertil brød og smør

Plate with fish, Gram slot sausages, cheese and bread.



Gram Slot tapas

Kr. 135,-

Lavet udelukkende på egne produkter

Kartoffelhummus – Fritter – ølpølse – Tapas pølse – Grillet kål.

Serveres m. friskbagt brød.

Tapas made only from our production – pommes – sausages – Cabbage, serves with bread.

Carpaccio af røget Gram slot inderlår

Kr. 85,-

Serveres med dagens salat og estragon creme. Hertil friskbagt brød

Carpaccio of smoked beef with todays salad, estragon crème and bread.

BLT Sandwich

Kr. 85,-

Hjemmebagt brød med Bacon-Tomat-Salat. Sandwich brødet smørres med mayonnaise

Sandwich with bacon – lettuce – tomato.

Sandwich med røget okse

Kr. 85,-

Røget okseinderlår fra egne køer, serveres med syltede tyttebær, hjemmerørt mayonnaise og friskbagt brød.

Sandwich with smoked beef, pickled lingonberries and mayonnaise.



Aftenkort

Torsdag-lørdag

Køkkenet er åben fra kl. 17.30-20.00

Køkkenets 3 retter

Spørg betjeningen

Forret	Kr. 98,-
Hovedret	Kr. 228,-
Dessert	Kr. 88,-
2 retter	Kr. 298,-
3 retter	Kr. 368,-



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. 65,-
Flaske	Kr. 258,-

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. 65,-
Flaske	Kr. 258,-



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 Kviter	Kr. 65,-
Hvedeøl	Kr. 65,-
Årsøl – Ipa	Kr. 65,-
Sankt Søren	Kr. 65,-
Kælderøl	Kr. 65,-

Lokal økologiske sodavand fra Adelhardt

Cola, Hyldeblomst, Lemon, Rabarber, Spuash, Dansk vand citrus, Tonic	Kr. 35,-
--	----------

Safte

Adelhardt Økologisk	Kr.40,-
Hyldeblomst, Solbær, Æblemost, Rabarber, Hindbær	



Drikkevarer

Varme drikke

Sort kaffe, økologisk	Kr. 25,-
Cappuccino, økologisk	Kr. 35,-
Caffe latte, økologisk	Kr. 35,-
Udvalg af The fra Chaplon	Kr. 30,-
Espresso, økologisk	kr. 30,-
Dobbelt	Kr. 45,-
Cacao med flødeskum	Kr. 35,-

Dagens hjemmebagte kage

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