

Före maten

| | |
|--|--------|
| Cosmopolitan Cointreau, tranbärjucie & citron. | 110:- |
| Dry martini Torr vermouth, gin & en droppe bitter. | 110 :- |
| Chocolate martini Cremé de cacao & rom. | 110:- |
| Espresso martini Espresso, vodka, kahlúa | 110 :- |
| White lady Gin, Cointreau & citronjuice. | 110 :- |

Efter maten

Whiskey

| | |
|----------------------------------|---------|
| Famous Grouse, Blended Skottland | 25:-/cl |
| Grants, Blended Skottland | 25:-/cl |
| Makers Mark, Bourbon USA | 25:-/cl |

Cognac

| | |
|------------------------------------|---------|
| Courvoisier VS | 25:-/cl |
| Rémy Martin VSOP | 35:-/cl |
| Rémy Martin <i>Coeur de cognac</i> | 75:-/cl |

Skottland Single malt

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Laphroaig 10år, | 35:-/cl |
| Lagavulin 16år, | 45:-/cl |
| Macallan <i>dubble cask</i> 12år/18år | 32:-/139:-/cl |
| Macallan Sienna/Ruby | 35:-/58:-/cl |

Calvados

| | |
|----------------------|----------|
| Boulard Grand Solage | 25:-/cl |
| Boulard XO | 35:-/cl |
| Boulard 1986 | 159:-/cl |

Highland park

| | |
|----------------|----------------------|
| 12år/18år | 35:-/62:-/cl |
| 25år/30år/40år | 225:-/355:-/859:-/cl |

Rom

| | |
|--|---------|
| Angostura 1919 | 30:-/cl |
| Mount gay XO | 32:-/cl |
| Zacapa <i>Gran reserva especial</i> XO | 72:-/cl |
| Diplomatico 2005 | 74:-/cl |

Förrätter

Vitlöksbröd 59:-

Smörstekt vitlöksbröd serveras med chiliaioli

Garlic bread with chili aioli

Hotellets skagenröra 95:-

Skagenröra med räkor serveras med smörbakat surdegsbröd, marinerad blomkål & stenbitsrom

A Swedish classic "skagenröra" a mix with mayonnaise, shrimps, served with cauliflower

Kräftsoppa 115:-

Vår egna kräftsoppa toppad med vispad grädde & kräftstjärtar samt lantbröd, vår klassiker!

Our classic Crayfish-soup served with fried bread

Rökt Hjort 139:-

Rökt hjort & pepparrotscreme, serveras med picklad rödlök, riven västerbottenost samt kavring smul

Smoked venison & horseradish cream, served with pickled red onion, torn Västerbotten-cheese and bread crumbs

Varmrätter

Fisk

Röding 275:-

Serveras med vitvinssås smaksatt med purjolöksolja, vispat brynt smör, örtpotatis samt brunoise grönsaker

Salted Char served with white leek flavored sauce, whipped browned butter & dill powdered potatoes

Pocherad skrei 245:-

Serveras med räksås samt rotfrukter & puffad potatis

Pouched cod served with shrimp sauce as well as root vegetables & puffed potato

Bakad flundra 229:-

Serveras med gräslökssås samt duchesse med smörkärna

Baked flat fish served with chive sauce and duchesse with butter core

Vegetariskt

Vegetarisk biff 199:-

Indisk grönsaksbiff med currycreme & rustic fries

Indian vegetable steak served with a curry crème and rustic fries

Varmrätter

Kött

Plankstek 349:-

Vår favorit & tidlösa klassiker! Vi serverar den med Svensk oxfilé,
bearnaisesås & baconlindad sparris

*Our favorite & timeless Swedish classic! Beef tenderloin served on a wooden platter
with béarnaise sauce & bacon wrapped asparagus*

Svensk ryggbiff 275:-

Serveras med rostat vitlök smör, svartpepparsås & rotfrukter

Strip loin served with roasted garlic butter, black pepper sauce and root vegetables

Månadens burgare 179:-

Kökets specialburgare som förvandlas varje månad, serveras med rustic fries
Fråga personalen vad hamburgaren innehåller för dagen

*The kitchens special burger, changes every month, ask the staff what todays burger is,
Always served with rustic fries*

Husmanskost

Pasta Carbonara 179:-

Hotelllets egna carbonara toppad med äggula

Norra Vätterns own carbonara served with an egg yolk

Flundra 179:-

Egenpanerad flundra serveras med klassisk remouladsås

Breaded flounder served with classic remoulade sauce

Ceasarsallad 189:-

Hotelllets Ceasarsallad med, crispy chicken och parmesan

Cesar salad with crispy chicken and parmesan cheese

Barnmeny 0-12 år

| | |
|-----------------------------|------|
| Pannbiff med potatismos | 69:- |
| Hamburgerallrik med pommes | 63:- |
| Pasta Carbonara | 63:- |
| Köttbullar i gräddsås | 63:- |
| Pannkakor med sylt & grädde | 63:- |
| Chicken nuggets med pommes | 63:- |

Desserter

Vaniljglass 109:-

Bourbonvaniljglas med rostade jordnötter, dulce de leche, chokladsås & vispad grädde samt frystorkad kola

Bourbon vanilla ice cream served with roasted peanuts, dulce de leche, chocolate sause and wiped cream, freeze dried fudge

Hallonparfait 119:-

Hallonparfait med pajsmul, hallonpuré & svartvinbärssorbet

Raspberry parfait with pie crumbs, raspberry puree & blackcurrant sorbet

Pralin 35:-

Praliner från Örebro KAFFE & PRALIN

Fråga personalen efter de smaker vi har att erbjuda för tillfället

Vinlista

Vita viner

På glas serveras:

Altos del Condor, Chardonnay-Chenin 79:-

Solitär, Riesling Trocken 99:-

875m, Chardonnay 99:-

Altos del Condor Chardonnay-Chenin (Cuyo) Argentina 296:-

Druvblandning av chardonnay & chenin. Frisk och fruktig med smak av äpplen och citrus. Passar både till pasta, kyckling och lättare fiskrätter.

Solitär Riesling Trocken (Mosel) Tyskland 359:-

Lätt frisk riesling med medelstor, frisk & syrlig smak med inslag av lime, vita persikors, och smultron. Passar bra med lättare skaldjur & fiskrätter, samt somriga sallader samt mildare kryddade rätter från det Asiatiska köket. (Vegansk)

875m Chardonnay (Rioja) Spanien 379:-

Smakrik elegant chardonnay m, med tropiska frukttoner och där ekfat anas i bakgrunden av eleganta vaniljtoner. Passar till skaldjur, smakrika sallader och elegantare fiskrätter. Druvorna kommer från El Cotos högst belägna vingård som gett namn till vinet.

The Pavillion Chenin Blanc (Western Cape) Sydafrika 415:-

Ett torrt vin m, god fruktighet av tropisk frukt och citrus samt frisk syra. Doftnoter av rosa grapefrukt och guava. Passar lättare fisk & skaldjursrätter samt sallader. (Vegansk)

Sancerre Blanc (AOP Sancerre, Loire) Frankrike 585:-

Ett elegant torrt högklassigt vin med hög fruktsyra har en intensiv smak av päron, gröna äpplen, svartvinbärsblad. Bär doft av citrusfrukter, akacia-blommor, exotiskfrukt samt klassiska mineraltoner. Passar till ostron, skaldjur laxcarpaccio, sparris, kalv, kalkon, men även till ostbricka.

Röda Viner

På glas serveras:

| | |
|--|--------------|
| Altos del Condor, Cabernet Sauvignon-Malbec | 79:- |
| Don't tell Gary, Shiraz | 99:- |
| Torre Del Falasco Ripasso | 119:- |

Altos del Condor, Cabernet Sauvignon-Malbec (Cuyo) Argentina **296:-**

Druvblandning av Cabernet Sauvignon & Malbec. Ett fylligt och smakrikt vin med inslag av mörka bär, örter och peppar. Passar till grillat nötkött, vegetariska rätter samt hårda ostar.

Don't tell Gary, Shiraz (Victoria) Australien **365:-**

Generöst fruktigt vin som lagrats på franska ekfat. Det har mjuka tanniner och inslag av körsbär, blåbär, och en hint av eukalyptus. Passar till grillade rätter, av lamm, nöt & vilt. Behaglig lång eftersmak.

Torre Del Falasco,

Valpolicella Ripasso Superiore DOC (Veneto) Italien **455:-**

Medelfylligt välbalanserat vin m, smak av choklad, örter och hint av mandel. Har en lång varm eftersmak. Bär doft av mörka bär, torkad frukt och ekfat. Passar utmärkt till antipasti, smakrika rätter av nöt, gris och vilt. (vegansk)

Coto De Imaz Reserva (DOCa Rioja) Spanien **535:-**

Ett klassiskt Riojavin på 85% Tempranillo, med en ungdomlig kraftfylld smak av björnbär, vanilj, plommon och kryddor. Kraftfull doft av mörk frukt och vanilj. Vinet har en tydlig ekkaraktär. Passar eleganta rätter som klassisk entrecôte och charkuterier.

Cono Sur Single Vineyard, Pinot Noir (Aconcagua) Chile **585:-**

Mycket fylligt elegant vin med härlig syra. Bär smak av skogsbär och körsbär m, mjuka tanniner. Har vis ekkaraktär. Vinet doftar av hallon, plommon och tobak. Passar till nötkött, anka och lagrade ostar.

Starköl

Sverige

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Norrlands Guld Fatöl, Lager 33cl/40cl | 59:-/69:- |
| Mariestads, Lager 50cl | 79:- |
| Gotlands Sitting Bulldog 33cl | 84:- |
| Mariestads, Mellanöl Lager 33cl | 59:- |
| Wisby Klosteröl, Ale 33cl | 75:- |
| Gotlands Easy rider IPA (Alkoholfri) | 49:- |

Tyskland

| | |
|-------------------------------|------|
| Paulaner Hell, Weissbier 50cl | 94:- |
| Paulaner Müncher lager 50cl | 94:- |

Mexico

| | |
|-----------------------|------|
| Sol, Ljus Lager 33 cl | 75:- |
|-----------------------|------|

Danmark

| | |
|----------------------------------|------|
| Carlsberg pils (alkoholfri) 33cl | 49:- |
|----------------------------------|------|

Lokala öl från Örebro brygghus

| | |
|---|------|
| Sortimentet varierar efter säsong | 84:- |
| Fråga oss gärna så berättar vi vad som finns just nu | |

Nederländerna

| | |
|----------------------|------|
| Heineken, Lager 33cl | 75:- |
|----------------------|------|

Irland

| | |
|----------------------|------|
| Guinness, Stout 44cl | 92:- |
|----------------------|------|

Stor Britannien

| | |
|---------------------------|------|
| Newcastle, Brown Ale 33cl | 75:- |
|---------------------------|------|

Mousserande

| | |
|--|-------|
| St. Margherita Prosecco x-dry, Italien | 279:- |
| Parxet Cuveé 21 Cava Brut, Spanien | 279:- |

Champagne

| | |
|------------------------------------|-------|
| Bollinger Special Cuvée, Frankrike | 950:- |
| Piper-Heidsieck, Brut Frankrik | 680:- |

Cider m.m

| | |
|--|------|
| Cider 33cl, Varierar efter säsong, fråga gärna vad som finns. | 75:- |
|--|------|

Alkoholfria drycker

| | |
|--|------|
| Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite | 25:- |
| Kolsyrat vatten – Lime/Citron eller Naturell | 25:- |