

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 105:-

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

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

Kräftsoppa 125:-

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

Our classic Crayfish-soup served with fried bread

Rökt karré 119:-

Vedrökt karré från Jokkmokk & pepparrotscreme, serveras med picklad rödlök, riven västerbottenost samt kavring smul

Smoked loin of pork & 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

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 Jalapeñomayo, rödvinssky, tomat & lök relish samt rustic fries

Strip loin served with Jalapeño mayo, red wine sauce, tomato & onion relish, rustic fries

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*

Hjortfärsbiff 209:-

Hotellets hjortfärsbiff serveras med kantarellsås, potatispuré & smörade rotfrukter

Vension mince steak served with chanterelle sauce, potato puree & buttered root vegetables

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 salt kola, smokey chokladcrème, pajsmul & vispad grädde

*Bourbon vanilla ice cream served salt caramel, smokey chocolate crème
served with whipped cream and crunch.*

Hjortronparfait 129:-

Hjortronparfait med mandelkaka & citronsorbet,
toppas med hjortronmarmelad & chokladströ

*Cloudberry parfait with almond cake & citrus sorbet,
served with cloudberry marmalade and chocolate crisp*

Pralin 35:-

Praliner från Örebro KAFFE & PRALIN

Fråga personalen efter de smaker vi har att erbjuda för tillfället

Vinlista

Vita viner

På glas serveras:

Roodekrantz Chardonnay	84:-
Torresella Sauvignon blanc	98:-
Santa Margherita Pinot Grigio	115:-

Roodekrantz Chardonnay (Coastal Region) Sydafrika **325:-**

Friskt & delikat vin med mycket inslag av frukt & finess samt toner av lime & vanilj. Utmärkt som aperitif, till alla typer av fisk- och skaldjursrätter, pasta, sallader och ljust kött.

Torresella Sauvignon Blanc (Venetien) Italien **360:-**

Doft av fläderblomma och krusbär. Smaken är lätt fruktig som ligger över en trevlig ton av den uppfriskande syran. Passar till sallader, skaldjur.

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)

Windmeul Chenin blanc (Coastal Region) Sydafrika **395:-**

Frisk & fruktig doft m, inslag av tropisk frukt. Ett lätt balanserat medelfylligt vin med fruktig smak med en krispig och ren eftersmak. Utmärkt till alla typer av sallader, skaldjur, fisk & ljusa kötträtter.

Santa Margherita Pinot Grigio (Valdadige) Italien **495:-**

Italiens mest populära Pinot Grigio. Friskt, fruktigt och blommigt. Välbalanserat och inbjudande. Passar till både enklare och mer exklusiva fisk- och skaldjursrätter.

Sancerre Blanc (AOP Sancerre, Loire) Frankrike **595:-**

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:

Roodekrantz Pinotage	84:-
Torressella Cabernet Sauvignon	98:-
Lamole di Lamole Chianti Classico	129:-

Roodekrantz Pinotage (Coastal Region) Sydafrika **325:-**

Ett medelfylligt vin som har en bra balans mellan bär, plommon och frukt.

Toner av kaffe & choklad samt en behaglig eftersmak. Passar bra till köttgrytor, lamm, grillat och vilt. Även bra till smakrika ostar.

Torressella Cabernet Sauvignon (Venetien) Italien **360:-**

Vinets dominerande arom är mjuka bärfrukter med örttoner och inslag av krydda.

Dynamisk i gommen, avslöjande fräschör och en saftighet som ger mjuka tanniner.

Passar perfekt till starkt smaksatta köttretter, såsom grillar, fågelvilt samt mogna ostar.

Windmeul Shiraz (Coastal Region) Sydafrika **395:-**

Ett fylligt vin med tydlig fruktighet och balanserad kryddighet. I smaken känner man kryddigheten & dem avrundade tanninerna.

Bra till alla smakrika köttretter men prova gärna med chorizo, grillad viltkött, eller till och med peri-peri kyckling.

Coto De Imaz Reserva (DOCa Rioja) Spanien **545:-**

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.

Lamole di Lamole Chianti Classico (Toscana) Italien **595:-**

Varm och stor doft av choklad, vanilj och mörka bär. Passar bra till både eleganta och kraftigare köttretter, samt lamm och vilt.

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	96:-
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:-