

Före maten

| | |
|---|--------|
| Cosmopolitan Cointreau, tranbärjucie & citron. | 119:- |
| Dry martini Torr vermouthe, gin & en droppe bitter. | 119 :- |
| Chocolate martini Cremé de cacao & rom. | 119:- |
| Espresso martini Espresso, vodka, kahlúa | 119 :- |
| White lady Gin, Cointreau & citronjuice. | 119 :- |

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, picklad rödkål samt stenbitsrom

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

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

Flundra 195:-

Egenpanerad flundra serveras med klassisk remouladsås

Breaded flounder served with classic remoulade sauce

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

Pasta m, räkor 219:-

Pasta med handskalade räkor, gräddig sås på vittvin och champagnevinäger och dill samt parmesan

Pasta with hand-peeled shrimp, creamy sauce with white wine and champagne vinegar, dill and

parmesan

Grönsaksbiff 199:-

Indisk grönsaksbiff med currycreme & rustic fries

Indian vegetable steak served with a curry crème and rustic fries

Plankstek 349:-

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

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

Ryggbiff 285:-

Serveras med klassiska tillbehör som pepparsås, vitlökscreme, haricots verts, små
tomater och tjocka pommes

Strip loin served with peppersauce, garlic crème, haricots verts, tiny tomatoes and rustic fries

Månadens burgare 189:-

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*

Pasta Carbonara 179:-

Hotelllets egna tolkning carbonara

Norra Vätterns own carbonara

Ceasarsallad 189:-

Hotelllets Ceasarsallad med, crispy chicken och parmesan

Cesar salad with crispy chicken and parmesan cheese

Desserter

Passionsfruktscheesecake 115:-

Passionsfruktscheesecake serveras m, mangosorbet, tropisk coulis & pajsmul

Passion fruit cheesecake served with mango sorbet, tropical coulis & pie crumbs

Vit choklad och hallon 129:-

Vit choklad brownie serveras med hallonparfait, samt svartvinbärssorbet och pajsmul

White chocolate brownie served with raspberry parfait and black currant sorbet *Passion fruit cheesecake served with mango sorbet, tropical coulis & pie crumbs*

Gelato 80:-

Gelato från Askersunds glass, tillverkad här i Askersund. Serveras i sin förpackning 180ml bägare. Fråga personalen efter vilka smaker som finns i sortimentet.

Gelato made in Askersund. Served in box 180ml. Ask staff for more info

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 | 93:- |
| Torresella Sauvignon blanc | 105:- |
| Santa Margherita Pinot Grigio | 119:- |

Roodekrantz Chardonnay (Coastal Region) Sydafrika **360:-**
Friskt & delikat vin med mycket inslag av frukt & finesse 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 **400:-**
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 **389:-**
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 **435:-**
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 **505:-**
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 **635:-**
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 | 93:- |
| Torressella Cabernet Sauvignon | 105:- |
| Lamole di Lamole Chianti Classico | 129:- |

Roodekrantz Pinotage (Coastal Region) Sydafrika **360:-**

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 **400:-**

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 kötträtter, såsom grillar, fågelvilt samt mogna ostar.

Windmeul Shiraz (Coastal Region) Sydafrika **435:-**

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

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

Coto De Imaz Reserva (DOCa Rioja) Spanien **585:-**

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 **615:-**

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

Starköl

Sverige

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Norrlands Guld Fatöl, Lager 33cl/40cl | 65:-/75:- |
| Mariestads, Lager 50cl | 85:- |
| Gotlands Sitting Bulldog 33cl | 85:- |
| Wisby lager 33cl | 77:- |
| Gotlands Easy rider IPA (Alkoholfri) | 49:- |

Tyskland

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

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 | 77:- |
|----------------------|------|

Irland

| | |
|----------------------|------|
| Guinness, Stout 44cl | 95:- |
|----------------------|------|

Stor Britannien

| | |
|---------------------------|------|
| Newcastle, Brown Ale 33cl | 77:- |
|---------------------------|------|

Tjeckien

| | |
|--------------------------------|------|
| Krusovice Imperial, Lager 33cl | 77:- |
|--------------------------------|------|

Mousserande

| | |
|--|-------|
| St. Margherita Prosecco x-dry, Italien | 360:- |
| Parxet Cuveé 21 Cava Brut, Spanien | 360:- |

Champagne

| | |
|------------------------------------|--------|
| Bollinger Special Cuvée, Frankrike | 1295:- |
| Piper-Heidsieck, Brut Frankrike | 890:- |

Cider m.m

| | |
|--|------|
| Cider 33cl, Varierar efter säsong, fråga gärna vad som finns. | 77:- |
|--|------|

Alkoholfria drycker

| | |
|--|------|
| Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite | 30:- |
| Kolsyrat vatten – Lime/Citron eller Naturell | 25:- |

Barnmeny 0-12 år

| | |
|-----------------------------|------|
| Pannbiff med potatismos | 79:- |
| Hamburgare med pommes | 75:- |
| Pasta Carbonara | 75:- |
| Köttbullar i gräddsås | 75:- |
| Pannkakor med sylt & grädde | 75:- |
| Chicken nuggets med pommes | 75:- |