

## Före maten

<b>Cosmopolitan</b> Cointreau, tranbärjucie & citron.	95:-
<b>Dry martini</b> Torr vermouthe, gin & en droppe bitter.	95:-
<b>Chocolate martini</b> Cremé de cacao & rom.	95:-
<b>White lady</b> Gin, Cointreau & citronjuice.	95 :-

## Efter maten

### Whiskey

Famous Grouse, Blended Skottland	18:-/cl
Grants, Blended Skottland	18:-/cl
Makers Mark, Bourbon USA	23:-/cl

### Cognac

Courvoisier VS	23:-/cl
Rémy Martin VSOP	25:-/cl
Rémy Martin <i>Coeur de cognac</i>	75:-/cl

### Skottland Single malt

Laphroaig 10år,	30:-/cl
Lagavulin 16år,	42:-/cl
Macallan <i>dubble cask</i> 12år/18år	32:-/55:-/cl
Macallan Sienna/Ruby	35:-/58:-/cl

### Calvados

Boulard Grand Solage	18:-/cl
Boulard XO	30:-/cl
Boulard 1986	96:-/cl

### Highland park

12år/18år	25:-/45:-/cl
25år/30år/40år	95:-/165:-/480:-/cl
Dark Origins/Loki	36:-/85:-/cl

### Rom

Angostura 1919	25:-/cl
Mount gay XO	32:-/cl

## **Förrätter**

### **Kräftsoppa 96:-**

Hotell Norra Vätterns kräftsoppa serveras med tomatfocaccia, våran klassiker!

Our classic Crayfish-soup served with tomato focaccia.

### **Skagenröra m, pepparrot 79:-**

Hotelllets skagenröra smaksatt m, pepparrot & citron spädsallad och bröd efter kockens val

A Swedish classic "skagenröra" a mix with mayonnaise, shrimps, crayfish, flavored with horseradish and lemon

### **Carpaccio 82:-**

Carpaccio på bresola m, chilicrème, minigrissini samt olja verde

Carpaccio bresola with a chili crème

### **Hotelllets vitlöksbröd 58:-**

Hotell Norra Vätterns vitlöksbröd serveras med aioli

Garlic bread served with aiolo

### **Blomkålssoppa (Vegetarisk) 62:-**

Ljuvlig soppa m, picklad blomkål serveras med bröd efter kockens val

Vegetarian soup with cauliflower served with bread on the side

## **Varmrätter**

Fisk

### **Röding 239:-**

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

Salted Char served with white truffle sauce, chili & lime butter & dill powdered potatoes.

### **Rödtunga 259:-**

Pocherad rödtunga med tryffelhollandaise serveras m, puffad potatis m, asiatisk touch och sauterade grönsaker

Poached witch served with a truffle flavored hollandaise sauce and buttered vegetables

### **Fisk/skaldjursoppa 209:-**

Härlig fisk/skaldjursoppa serverad m, aioli samt vitlöksbröd. Direkt från Göööteborg kommer fisken. Vi väljer fisk m, hög kvalitet och varierar beroende på årstid

Rich flavored fish and shellfish soup, served with aioli and garlic bread

## **Vegetarisk**

### **Färsk pasta 159:-**

Färsk pasta serveras m, sauterade grönsaker som toppas m, parmesan och tryffelolja

Fresh pasta served with vegetables topped with parmesan cheese and truffle oil

# Varmrätter

Kött

## Plankstek 225:-

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

samt grillad sparris

Our favorite & timeless Swedish classic! Beef tenderloin served on a wooden platter, béarnaise sauce & grilled asparagus

## Chimichurri Oxfilé 246:-

Grillad oxfilé glaserad m, chimichurri, serveras m, persiljeemulsion samt krämig potatiskaka

Grilled beef tenderloin glazed with chimichurri and served with parsley emulsion and a creamy potato cake

## Högrevsburgare 169:-

Vår högrevsburgare serveras m, varmt briochebröd, majonnäs smaksatt m, gröna örter, stekt ägg samt klassiska tillbehör

Our burger served with brioche bread, mayonnaise with herbs and fried egg

## Pasta smaksatt m, vitlök 175:-

Krämig sås med rostad vitlök, grönsaker samt strimlad biff som toppas med parmesanost

Pasta with roasted garlic sauce, vegetables, shredded steak and topped with parmesan cheese

## **Husmanskost**

### **Kalops 158:-**

Traditionell kalops med kokt potatis och tärnade rödbetor

Traditional Swedish beef stew with boiled potatoes and beetroot

### **Pasta Carbonara 124:-**

Hotellets egna carbonara toppad med äggula

Norra Vätterns own carbonara served with an egg yolk

### **Flundra 165:-**

Egenpanerad flundra serveras med klassisk remouladsås

Breaded flounder served with classic remoulade sauce

### **Lövbiff 199:-**

Egenbankad oxfilé serveras med persiljesmör och pommes

Minute steak of beef tenderloin served with parsley butter and french fries

## **Desserter**

### **Ljummen sommar 79:-**

Vaniljglass serveras med ljummen rabarber & jordgubbe kompott

Ice cream dessert, Vanilla ice cream served with a warm rhubarb & strawberry compote

### **Kokos & sesam 72:-**

Glass m, tropisk smak av kokos tillsammans m, salt kolasås & sesam serveras på en bädd av rostat majskrisp & puffat ris. Till detta lime som lyfter desserten med en härlig syra

Coconut Flavored ice cream with a salty caramel sauce and sesame. Served with roasted corncrisp and puffed rice. A lime wedge on top to balance the swee.

### **Svenskt äpple 80:-**

Dom bästa smakerna är enkla, Äppelkompott m, smulpajskrisp serveras m, vaniljgrädde

Piecrumble with apple compote and whipped crème with a hint of vanilla

### **Pralin 19:-**

Praliner från Örebro KAFFE & PRALIN

välj mellan, passionsfrukt, havssalt, tryffel eller hallon

# Vinlista

## Vita viner

**På glas serveras:**

<b>Ca´D´Archi Bianco</b>	<b>59:-</b>
<b>Caballero de La Cepa Chardonnay</b>	<b>69:-</b>
<b>Windmeul Chenin Blanc</b>	<b>69:-</b>
<b>Natureo Chardonnay (alkoholfritt)</b>	<b>49:-</b>

**Ca´D´Archi Bianco** (Veneto) Italien **220:-**

Druvblandning av Pinot Bianco & Pinot Grigio, friskt och elegant vin med en ton an grönt äpple. Vinet har en bar balans. Passar både till varma och kalla fiskrätter samt pasta.

**Caballero de La Cepa Chardonnay** (Mendoza) Argentina **265:-**

Klassisk Chardonnay med ananasdoft och friska dofter av vanilj. Balanserat vin med tydliga inslag av tropisk frukt och en mjuk ekton. Utmärkt till både ljusa- och lättare mörka köträtter samt fisk- och skaldjursrätter.

**Windmeul Chenin blanc** (Coastal Region) Sydafrika **269:-**

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 köträtter.

**Santa Margherita Pinot Grigio** (Valdadige) Italien **315:-**

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

**Framingham Sauvignon Blanc** (Marlborough) Nya Zeeland **410:-**

Aromatisk doft med inslag av grapefrukt, nässlor och söt passionsfrukt. Bra fruktsötma och en elegant struktur med balanserad syra. Passar utmärkt till skaldjur och alla typer av fiskrätter.



## Röda Viner

**På glas serveras:**

<b>Ca´D´Archi Rosso</b>	<b>59:-</b>
<b>Caballero de la Cepa Syrah</b>	<b>69:-</b>
<b>Windmeul Pinotage</b>	<b>79:-</b>
<b>Vintense Merlot (alkoholfritt)</b>	<b>59:-</b>

**Ca´D´Archi Rosso** (Veneto) Italien **220:-**

Druvblandning av Cabernet & Merlot. Kompakt rubinröd färg med inslag av röda bär, mogen frukt och kryddor, djärva tanniner och bra eftersmak. Passar till pasta, svamp, grillade rätter samt mogna ostar.

**Caballero de La Cepa Syrah** (Mendoza) Argentina **265:-**

En balanserad blandning av röda bär från skogen såsom björnbär & hallon samt nötter & vanilj. Fylligt vin med söta tanniner, lång och behaglig eftersmak. Utmärkt till alla typer av mörka rätter och grytor, helst med feta tillbehör.

**Windmeul Pinotage** (Coastal Region) Sydafrika **310:-**

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.

**Versato Merlot** (Veneto) Italien **315:-**

Medelfylligt, med fruktig och inbjudande palett. Koncentrerad & välbalanserad. Utmärkt till lamm, stekta och grillade köttretter samt mogen ost.

**Lamole di Lamole Chianti Classico Riserva** (Toscana) Italien **485:-**

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

**Framingham Pinot Noir** (Marlborough) Nya Zeeland **545:-**

Eleganta lena tanniner, rika toner av körsbär, hallon och tranbär som stötts av körsbärsfat och chokladtoner. Passar bra till eleganta och lättare rätter av anka, kalv, lamm och lax.

# Starköl

## Sverige

Norrlands Guld Fatöl, Lager 33cl/40cl	45:-/55:-
Mariestads, Lager 50cl	62:-
Gotlands Bulldog, Dubbel Ipa 33cl	59:-
Mariestads, Mellanöl Lager 33cl	49:-
Wisby Klosteröl, Ale 33cl	59:-
Gotlands Easy rider IPA (Alkoholfri)	49:-

## Tyskland

Paulaner Hell, Weissbier 50cl	67:-
Paulaner dunkel Weissbier 50cl	67:-

## Mexico

Sol, Ljus Lager 33 cl	55:-
-----------------------	------

## Danmark

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

## Lokala öl från Örebro brygghus

Half IPA 33cl	74:-
Örebro IPA/Lager 33cl	74:-
Russian stout 33cl	84:-

## Stor Britannien

Newcastle, Brown Ale 33cl	62:-
---------------------------	------

## Nederländerna

Heineken, Lager 33cl	55:-
----------------------	------

## Irland

Guinness, Stout 44cl	67:-
----------------------	------

## Tjeckien

Starobrno, Lager 33cl	55:-
-----------------------	------

## **Mousserande**

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

## **Champagne**

Bollinger Special Cuvée, Frankrike	950:-
Piper-Heidsieck, Brut Frankrike	535:-

## **Cider m.m**

<b>Cider</b> 33cl, Varierar efter säsong, fråga gärna vad som finns.	60:-
--	------

## **Alkoholfria drycker**

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	22:-
Kolsyrat vatten – Lime/Citron eller Naturell	22:-

*Vi tycker om förändringar & ibland byter vi sorter, fråga gärna vad som finns hemma just nu.*