

## Före maten

<b>Cosmopolitan</b>	90:-
Cointreau, tranbärjucie & citron.	
<b>Dry martini</b>	90:-
Torr vermuth, gin & en droppe bitter.	
<b>Chocolate martini</b>	90:-
Cremé de cacao & rom.	
<b>White lady</b>	90 :-
Gin, Cointreau & citronjuice.	

## Efter maten

### Whiskey

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

### Skottland Single malt

Laphroaig 10år,	30:-/cl
Lagavulin 16år,	30:-/cl
Macallan fine oak 12år/18år,	32:-/55:-/cl
Highland park 12år/18år,	25:-/40:-/cl

### Cognac

Courvoisier VS	23:-/cl
Rémy Martin VSOP	25:-/cl

### Calvados

Boulard Grand Solage	18:-/cl
Boulard XO	30:-/cl
<b>Rom</b>	
Angostura 1919	20:-/cl

## **Förrätter**

### **Kräftsoppa 96:-**

*Hotell Norra Vätterns kräftsoppa serveras med tomatfocaccia, våran klassiker!*

*Crayfish-soup served with tomato focaccia, our classic*

### **Kycklingdumplings 74: -**

*Friterade Kycklingdumplings serveras med en Ingefär & Chili dip*

*Deep-fried chicken dumplings with ginger & chili dip*

### **Brie & Prosciutto sallad 1/2 83: - 1/1 159: -**

*Sallad på brieost & prosciuttoskinka serveras med persiljegrissinis samt en basilikavinägrett*

*Brie & prosciutto ham salat serves with parsley grissini and basil vinaigrette*

### **Hotelllets vitlöksbröd 58:-**

*Hotell norravätterns vitlöksbröd serveras med en örtcrème*

*Garlic bread serves with herb creme*

## **Varmrätter**

**Fisk, & kyckling**

### **Fisk & Skaldjurspasta 176: -**

**Fisk och skaldjurspasta serveras med krutonger & hyvlad parmesan**

**Fish and seafood pasta serves with croutons & parmesan**

### **Röding 225: -**

**Serveras med vit tryffelsås, chili & limesmör samt dillpudrad potatis**

**Salted Char served with white truffle sauce, serves with chili & lime butter & dill potatoes**

### **Gösfilé 235:-**

**Stekt Gösfilé serveras med tryffel & dill puffad potatis samt en citronmarinerad blomkål & Brynt smörsås**

**Fried Pike-perch served with truffles & dill puffed potatoes, lemon marinated cauliflower & browned butter sauce**

### **Kyckling Kimchi Burgare 179: -**

**Kycklingburgare serveras med kimchi ketchup, sesam & svart vitlöksmajonnäs samt picklade grönsaker & pommes**

**Chickenburger serves with Kimchi ketchup, sesame & black garlic mayonnaise, some pickled vegetables & French fries**

## **Varmrätter**

**Nöt, & Lamm**

### **Plankstek 223: -**

*Vår favorit & tidlösa klassiker! Vi serverar den med oxfilé, bearnaisesås  
samt grillad sparris*

*Our favorite & timeless Swedish classics! Steak on a plank served with fillet of  
beef, béarnaise sauce & grilled asparagus*

### **Sichuan Peppar Oxfilé 238: -**

*Stekt oxfilé kryddad med Sichuan peppar serveras med lökemulsion, pepparsky  
samt sauterade grönsaker*

*Fried beef tenderloin seasoned with Sichuan pepper serves with onion emulsion,  
pepper sauce & sautéed vegetables*

### **Lammrygg 244: -**

*Stekt lammrygg serveras med potatis & svampbakelse samt rostad vitlökssky  
toppad med rostad mandel*

*Fried lamb served with potato & mushroom pastry, roasted garlic sauce & some  
roasted almonds*

### **Grillad ryggbiff 219: -**

*Grillad ryggbiff toppad med chimichurri serveras med grönsakskompott &  
rödvinsky samt pepparcrème*

*Grilled sirloin steak topped with chimichurri served with vegetable compote,  
red wine sauce & pepper cream*

## **Husmanskost**

### **Pannbiff 145:-**

*Hemgjord pannbiff med lötsky och lingon, serveras med kokad potatis*

*Homemade Swedish hamburger with onion gravy, served with boiled potatoes*

### **Kalops 158:-**

*Traditionell kalops med kokt potatis och tärnade rödbetor*

*Traditional Swedish beef stew with boiled potato and beetroot*

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

*Hotelllets egna carbonara toppad med äggula*

*The hotels own carbonara served with egg yolk*

### **Flundra 165:-**

*Egenpanerad flundra serveras med klassisk remouladsås*

*Own breaded flounder served with classic remoulade sauce*

### **Lövbiff 199:-**

*Egenbankad oxfilé serveras med persiljesmör och pommes*

*Own beaten fillet of beef served with parsley butter and fries*

## **Desserter**

### **Vanilj & Curry 95: -**

**Bourbon vaniljglass serveras med smörstekt lättsaltat anslag samt en**

**Mango & passionsfrukt sorbet & currysirap**

**Bourbon vanilla ice cream served with butter fried salted appropriations and a**

**Mango & passion fruit sorbet and curry syrup**

### **Prinsessglass sandwich 61:-**

**Här har vi smakerna av en prinsesstårta och gjort det till en glass sandwich**

**Here we have the flavors of a princess cake and made it into an ice cream sandwich dish**

### **Choklad & Kokostårta 79:-**

**Choklad och kokostårta serveras med lättvispad grädde**

**chocolate and coconut cake served with whipped cream**

### **Pralin eller Dippers 19:-**

**Praliner från Örebro KAFFE & PRALIN**

**välj mellan, passionsfrukt, havssalt, tryffel eller hallon**

**Praline from the KAFFE & PRALIN chocolate factory in Örebro**

## Vinlista

### Vita viner

På glas serveras:

**Cuvée di Pinot** 59:-

**Caballero de La Cepa Chardonnay** 69:-

**Windmeul Chenin Blanc** 69:-

**Cuvée di Pinot (Veneto) Italien** 220:-

Druvblandning av Pinot Bianco & Pinot Grigio, friskt och piggt vin med en bra balans. Passar alla typer av fisk- och skaldjur.

**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 kötträtter 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 kötträtter.

**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 frukt sötma och en elegant struktur med balanserad syra. Passar utmärkt till skaldjur och alla typer av fiskrätter.

## **Röda Viner**

**På glas serveras:**

<b>Cuvee di Cabernet</b>	<b>59:-</b>
<b>Caballero de la Cepa Syrah</b>	<b>69:-</b>
<b>Windmeul Pinotage</b>	<b>79:-</b>

**Cuvée di Cabernet (Veneto) Italien** **220:-**  
Druvblandning av Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon. Balacerat vin med inslag av röda bär, lena tanniner och bra eftersmak. Passar till pasta, charkuterier, ost och lätta kötträtter.

**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 kötträtter 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 kötträtter, samt lamm och vilt.

**Framingham Pinot Noir (Marlborough) Nya Zeeland** **545:-**  
Eleganta lena tanniner, rika toner av körsbär, hallon och tranbär som stöttas av körsbärsfat och chokladtoner. Passar bra till eleganta och lättare rätter av anka, kalv, lamm och lax.



## Starköl

### Sverige

Norrlands Guld Fatöl, Lager 33cl/50cl 45:-/55:-

Mariestads, Lager 50cl 62:-

Mariestads, Mellanöl Lager 33cl 49:-

Wisby Klosteröl, Ale 33cl 59:-

Gotlands Bulldog, Dubbel Ipa 33cl 59:-

### Irland

Guinness, Stout 44cl 67:-

Murphy's, Irish Red 33 cl 55:-

### Storbritannien

Hobgoblin, Dark Strong Ale 50cl 74:-

### Tyskland

Paulaner Hell, Weissbier 50cl 67:-

Paulaner Kristallklar, Weissbier 50cl

### Mexico

Sol, Ljus Lager 33 cl 55:-

### Nederländerna

Heineken, Lager 33cl 55:-

### England

Newcastle, Brown Ale 33cl 62:-

### Tjeckien

Starobrno, Lager 33cl 55:-

### **Mousserande**

St. Margherita Prosecco x-dry, Italien 265:-

Mateus Rosé Sparkling, Portugal 225:-

### **Champagne**

Bollinger Special Cuvée, Frankrike 950:-

Piper-Heidsieck, Brut Frankrik 535:-

### **Cider m.m**

**Cider** 33cl, Sorterna varierar, fråga gärna vad som finns. 50:-

**Bacardi Breezer,** 27cl, Sorterna varierar, fråga gärna vad som finns. 65:-

### **Alkoholfria drycker**

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 20:-

Kolsyrat vatten - Lime/Citron eller Naturell 18:-

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