

Före maten

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

Efter maten

Whiskey

Famous Grouse, Blended Skottland	20:-/cl
Grants, Blended Skottland	20:-/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,	30:-/cl
Lagavulin 16år,	42:-/cl
Macallan <i>dubble cask</i> 12år/18år	32:-/139:-/cl
Macallan Sienna/Ruby	35:-/58:-/cl

Calvados

Boulard Grand Solage	20:-/cl
Boulard XO	30:-/cl
Boulard 1986	159:-/cl

Highland park

12år/18år	29:-/52:-/cl
25år/30år/40år	225:-/355:-/859:-/cl
Dark Origins/Loki	36:-/85:-/cl

Rom

Angostura 1919	25:-/cl
Mount gay XO	32:-/cl
Zacapa Gran reserva especial XO	68:-/cl

Förrätter

Kräftsoppa 109:-

Hotell Norra Vätterns kräftsoppa serveras med tomatfocaccia, våran klassiker!

Our classic Crayfish-soup served with tomato focaccia.

Skagenröra m, pepparrot 85:-

Hotelllets skagenröra smaksatt m, pepparrot & citron, serveras med citronmarinerad blomkål, smörstekt bröd samt purjolöksolja

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

Burrata 125:-

En krämig mozzarella som serveras m, tomatcarpaccio, lagrad balsamvinäger

samt örter

Burrata, mozzarella with tomato carpaccio and a balsamic vinaigrette

Hotelllets vitlöksbröd 58:-

Hotell Norra Vätterns vitlöksbröd serveras med aioli

Garlic bread served with aioli

Varmrätter

Fisk

Röding 249:-

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.

Rödtunga 259:-

Pocherad rödtunga serveras med kräftsås, sauterade grönsaker samt pressad potatis

Poached witch served with crayfish sauce, buttered vegetables and snow potato

Fisk & Skaldjurssoppa 189:-

Vår fisk och skaldjurssoppa serveras med aioli samt vitlöksbröd

Fish and shellfish soup served with aioli and garlic bread

Vegetarisk

Vegetarisk pasta m, svamp 169:-

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

Fresh pasta served with a mushroom sauce, vegetables topped with parmesan cheese and truffle oil

Varmrätter

Kött

Plankstek 249:-

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

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

Svensk ryggbiff 219:-

Svensk ryggbiff serveras med BBQ-grönsaksrelish grilltomat samt chili & vitlökskrème, rödvinsky och pommes frites

Swedish beef steak with BBQ spiced vegetables, grilled tomtato, chili and garlic crème, and French fries

Högrevsburgare 179:-

Vår högrevsburgare serveras m, varmt briochebröd, svampmajo, vedrökt karré samt picklad silverlök

Our burger served with brioche bread, mushroom mayonnaise, smoked pork shoulder and pickled silver onion

Kalvfilé 259:-

Kalvfilé serveras med svampcrème på Karljohan tillsammans med tryffelpotatis, rosmarin & baconsky samt sauterade rotfrukter

Veal fillet with a mushroom crème served with truffle flavored potato, rosmarin & bacon gravy and fried vegetables

Husmanskost

Kalops 159:-

Traditionell kalops med kokt potatis och tärnade rödbetor

Traditional Swedish beef stew with boiled potatoes and beetroot

Pasta Carbonara 139:-

Hotellets egna carbonara toppad med äggula

Norra Vätterns own carbonara served with an egg yolk

Flundra 169:-

Egenpanerad flundra serveras med klassisk remouladsås

Breaded flounder served with classic remoulade sauce

Lövbiff 209:-

Egenbankad oxfilé serveras med persiljesmör och pommes

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

Biffpasta smaksatt m, vitlök 199:-

Pasta med 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

Desserter

Blåbärsparfait 109:-

Blåbärsparfait serveras med citronkaka, citronsorbet, samt en lemoncurd

Blueberry parfait served with lemon sorbet a lemon cake

Hotelllets key lime pie 85:-

Vår Key lime pie serverad m, lättvispad grädde samt crumble

Key lime pie with whipped crème and crumble

Vanilla dulce de leche, go nuts 89:-

Vaniljglass med hotelllets krämiga kolasås serveras med saltrostade pecannötter

Vanilla ice cream, our own fudge sauce, and roasted pecan

Pralin 19:-

Praliner från Örebro KAFFE & PRALIN

välj mellan, passionsfrukt, havssalt, tryffel eller hallon

Vinlista

Vita viner

På glas serveras:

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

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

Röda Viner

På glas serveras:

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

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 köträtter 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 köträtter, samt lamm och vilt.

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

Eleganta lina 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:-

Nederländerna

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

Irland

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

Stor Britannien

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

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 Frankrik	535:-

Cider m.m

Cider 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.