

Före maten

Cosmopolitan Cointreau, tranbärjucie & citron.	110:-
Dry martini Torr vermouth, 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	30:-/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	20:-/cl
Boulard XO	30:-/cl
Boulard 1986	96:-/cl

Highland park

12år/18år	28:-/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 99:-

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 spädsallad och bröd efter kockens val

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

Carpaccio 89:-

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) 75:-

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

Vegetarian soup with cauliflower served with bread on the side

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

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

Vegetarisk

Vegetarisk pasta 169:-

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 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

Chimichurri Oxfilé 269:-

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 179:-

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

Biffpasta smaksatt m, vitlök 189:-

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

Husmanskost

Kalops 159:-

Traditionell kalops med kokt potatis och tärnade rödbetor

Traditional Swedish beef stew with boiled potatoes and beetroot

Pasta Carbonara 138:-

Hotelllets 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

Desserter

Ljummen mylta 99:-

En härliga klassiker! Vaniljglass serveras med ljummen hjortronsås

Ice cream dessert, Vanilla ice cream served with a warm cloudberry sauce

Kokos & sesam 85:-

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.

Säsongen paj 95:-

Hemlagade paj med fyllning efter säsong, serveras med vaniljsås

Homemade pie with filing of the season, served with vanilla creme

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:-
Russian stout 33cl	84:-

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 Frankrike	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.