

Före maten

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

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

Calvados

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

Rom

Highland park

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

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.

Dumplings 84:-

Friterade dumplings serveras med sesamstekt vitkål soya & chilidipp samt spädsallad

Deep-fried dumplings with sesame fried cabbage with soya & chilli dip.

"Sallad taco" 75:-

Marinerad tomat m, bresola, rödlök och en touch av citron

Marinated tomato with bresola red onion and a touch of lemon

Hotellets vitlöksbröd 58:-

Hotell Norra Vätterns vitlöksbröd serveras med en örtcrème.

Garlic bread served with herb seasoned crème.

Gravad röding 79:-

Gravad röding serveras m, Hotellets Hovmästarsås samt spädsallad & ljummen toast

Cured char with a Swedish mustard sauce "Hovmästarsås," served with a small salad and warm toast

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 225:-

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

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

Rödtunga 235:-

Pocherad rödtunga med kräftsås samt pressad potatis och smörglaserade grönsaker

Poached witch served with a crayfish sauce and buttered vegetables

Vegetarisk

Färsk pasta 159:-

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

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

Varmrätter

Nöt, & Lamm

Plankstek 223:-

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.

Italiensk oxfilé 242:-

Grillad oxfilé serveras med tomat-örtsky samt pancettacrème och krämig potatiskaka
Grilled beef tenderloin, tomato & herb gravy, pancetta creme and a creamy potatocake

Lammburgare 179:-

Hamburgare på lamm smaksatt med mandlar samt aprikos, serveras med en
myntadressing och fetaost pommes.

Lamb hamburger flavored with almonds and apricot, served with mint dressing and feta-cheesefries

Pasta med oxfilé 175:-

Krämig sås med rostad vitlök, grönsaker samt strimlad oxfilé och toppas med
parmesanost

Pasta with roasted garlic sauce, vegetables, beef tenderloin and topped with parmesan cheese.

BBQ Ryggbiff 199:-

Ryggbiff glaserad med rökig bbqsås samt vitlökscreme och tryffelpotatis

Beefsteak with a BBQ-sauce, garlic creme and truffle flavored potato

Husmanskost

Hotellets trillade köttbullar 169:-

Våra egna trillade köttbullar med gräddsås och lingon, serveras med kokad potatis.

Homemade Swedish meatballs, served with boiled potatoes an gravy and lingonberry jam.

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

Kryddig ananas/mangopaj 88:-

Smuldegspaj på ananas och mango kryddad med curry serveras med kokosglass

Pineapple and mango pie spiced with a touch of curry and served with coconut ice cream

Ljummen mylta 69:-

En härliga klassiker! Vaniljglass serveras med ljummen hjortronsås

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

Jordnöt och fudgetårta 80:-

Tårta med massa jordnötter samt choklad och hasselnötscreme, serveras med halloncouli samt lättvispad grädde

Chocolate and peanut cake served hazelnut cream and whipped cream

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:-

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:

Ca'D'Archi Rosso **59:-**

Caballero de la Cepa Syrah **69:-**

Windmeul Pinotage **79:-**

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 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/40cl	45:-/55:-
Mariestads, Lager 50cl	62:-
Gotlands Bulldog, Dubbel Ipa 33cl	59:-
Mariestads, Mellanöl Lager 33cl	49:-
Wisby Klosteröl, Ale 33cl	59:-

Nederländerna

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

Storbritannien

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

Tyskland

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

Mexico

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

Irland

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

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 Frankrike	535:-

Cider m.m

Cider	33cl, Sorterna varierar, fråga gärna vad som finns.	55:-
Bacardi Breezer,	27cl, Sorterna varierar, fråga gärna vad som finns.	65:-

Alkoholfria drycker

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	22:-
Kolsyrat vatten – Lime/Citron eller Naturell	18:-

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