

## Före maten

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

## 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 <i>Gran reserva especial</i> XO	68:-/cl
Diplomatico 2005	72:-/cl

## **Förrätter**

### **Skagenröra med pepparrot 85:-**

Hotellets skagenröra smaksatt med 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

### **Kräftsoppa 109:-**

Vår egna kräftsoppa serveras med tomatfocaccia, våran klassiker!

Our classic Crayfish-soup served with tomato focaccia

### **Vedrökt Karré 99:-**

Vedrökt Karré serveras med pepparrotskräm & picklad rättika & morot

Wood-smoked porkshoulder served with horseradish cream & pickled radish & carrot

### **Hotellets vitlöksbröd 58:-**

Garlic bread with aioli

## **Varmrätter**

Fisk

### **Röding 249:-**

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

Salted Char served with white leek flavored sauce, whipped browned butter & dill powdered potatoes

### **Rödtunga 259:-**

Serveras med sås på vitvin & stenbitsrom, tomat & spenat pistou samt puffad potatis

Poached witch served with sauce on white wine & caviar, tomato & spinach pistou and puffed potato

### **Räk & kräftpasta 175:-**

Serveras med primörer samt spädsallad

Pasta with a white wine sauce with crayfish and shrimp

## **Vegetarisk**

### **Grönsaksragu med vegetarisk biff 129:-**

Grönskasragu serveras med ärt & rödbetsbiff samt tryffelmajonäs

Vegetable stew served with a pea & beet steak and truffle mayonnaise

## **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 229:-**

Svensk ryggbiff serveras med bakad rödbeta, svampcrème samt potatiskaka & rödvinspuré

Swedish beef steak with baked beetroot, mushroom creme, potato cake & red wine purée

### **Biffpasta smaksatt med 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

### **Smashed Burger 169:-**

Burgare på egenmald högrev serveras med jalapenomajo, stekt och rå lök samt dillpickle, pepparketchup, pommes med tryffelmajjo-dipp

Burgers on home-ground sirloin are served with jalapeno mayo, fried and raw onions as well as dill pickle, pepper ketchup, french fries with truffle mayo dip

## **Husmanskost**

### **Kalops 159:-**

Traditionell kalops med kokt potatis och tärnade rödbetor

Traditional Swedish beef stew with boiled potatoes and beetroot

### **Pasta Carbonara 139:-**

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**

### **Banankaka 119:-**

Romflamberad banankaka med glass bourbonvanilj

Rhum flambeéd bananacake served with bourbonvanilla ice cream

### **Kokos ala dulce de leche 99:-**

Kokosglass serveras med kolakräm samt rostade pekannötter

Coconut and caramel ice cream served with dulce de lechesauce and toasted pecans

### **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>79:-</b>
<b>Caballero de La Cepa Chardonnay</b>	<b>89:-</b>
<b>Windmeul Chenin Blanc</b>	<b>89:-</b>
<b>Natureo Chardonnay (alkoholfritt)</b>	<b>49:-</b>

### **Ca´D´Archi Bianco** (Veneto) Italien **296:-**

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 **339:-**

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 **349:-**

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 **410:-**

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 **515:-**

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>79:-</b>
<b>Caballero de la Cepa Syrah</b>	<b>89:-</b>
<b>Windmeul Pinotage</b>	<b>99:-</b>
<b>Vintense Merlot (alkoholfritt)</b>	<b>59:-</b>

**Ca´D´Archi Rosso** (Veneto) Italien **296:-**

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 **339:-**

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 **385:-**

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 **410:-**

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 **526:-**

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 **599:-**

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	49:-/59:-
Mariestads, Lager 50cl	69:-
Gotlands Bulldog, Dubbel Ipa 33cl	65:-
Mariestads, Mellanöl Lager 33cl	54:-
Wisby Klosteröl, Ale 33cl	65:-
Gotlands Easy rider IPA (Alkoholfri)	49:-

## Tyskland

Paulaner Hell, Weissbier 50cl	74:-
Paulaner dunkel Weissbier 50cl	74:-

## Mexico

Sol, Ljus Lager 33 cl	59:-
-----------------------	------

## Danmark

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

## Lokala öl från Örebro brygghus

Half IPA 33cl	84:-
Örebro IPA/Lager 33cl	84:-

## Nederländerna

Heineken, Lager 33cl	59:-
----------------------	------

## Irland

Guinness, Stout 44cl	84:-
----------------------	------

## Stor Britannien

Newcastle, Brown Ale 33cl	59:-
---------------------------	------

## Tjeckien

Starobrno, Lager 33cl	59:-
-----------------------	------

## **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.	65:-
--	------

## **Alkoholfria drycker**

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	25:-
Kolsyrat vatten – Lime/Citron eller Naturell	25:-

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