

Före maten

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

Hotelllets skagenröra 85:-

Skagenröra serveras med smörbakat surdegsbröd, marinerad blomkål & stenbitsrom

A Swedish classic "skagenröra" a mix with mayonnaise, shrimps, crayfish, served with cauliflower

Bresola 99:-

Bresola m, marinerade tomater & minimozarella

Bresola with marinated tomato and mini mozzarella

Vitlöksbröd 59:-

Smörstekt vitlöksbröd serveras med chiliaioli

Garlic bread with chili aioli

Varmrätter

Fisk

Röding 269:-

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

Fisk & skaldjursoppa 185:-

Hotellens fisk & skaldjursgryta serveras med chiliaioli & vitlöksbröd

The hotel's fish & seafood stew served with chili aioli & garlic bread

Vegetariskt

Grönsaksragu med vegetarisk biff 149:-

Grönsaksragu med couscous serveras med grönsaksbiffar samt tryffelmayonäs

Vegetable stew with couscous served with vegetable steak and truffle mayonnaise

Varmrätter

Kött

Plankstek 269:-

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

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

Svensk ryggbiff 249:-

Serveras med jalapeñocrème, tomat & lök relish och rödvinssky samt tunna krispiga pommes

Served with jalapeño cream, tomato & onion relish and red wine cloud and thin crispy fries

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

Husmanskost

Pasta Carbonara 155:-

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

Vaniljglass och hjortron 99:-

Bourbonvaniljglas m, varma Hjortron

Bourbon vanilla ice cream with warm cloudbberries

Crème brûlée 109:-

Crème brûlée serveras med Granny smith granité

Crème brûlée served with Granny smith granité

Pralin 19:-

Praliner från Örebro KAFFE & PRALIN

Fråga personalen efter de smaker vi har att erbjuda för tillfället

Vinlista

Vita viner

På glas serveras:

Ca´D´Archi Bianco	79:-
Caballero de La Cepa Chardonnay	89:-
Windmeul Chenin Blanc	89:-
Natureo Chardonnay (alkoholfritt)	49:-

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 köttträtter 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 köttträtter.

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:

Ca´D´Archi Rosso	79:-
Caballero de la Cepa Syrah	89:-
Windmeul Pinotage	99:-
Vintense Merlot (alkoholfritt)	59:-

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 köträtter 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 köträtter, samt lamm och vilt.

Framingham Pinot Noir (Marlborough) Nya Zeeland **599:-**

Eleganta lena 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 Frankrik	680:-

Cider m.m

Cider 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:-

