

Före maten

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

Efter maten

Whiskey

Famous Grouse, Blended Skottland	25:-/cl
Grants, Blended Skottland	25:-/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,	35:-/cl
Lagavulin 16år,	45:-/cl
Macallan <i>dubble cask</i> 12år/18år	32:-/139:-/cl
Macallan Sienna/Ruby	35:-/58:-/cl

Calvados

Boulard Grand Solage	25:-/cl
Boulard XO	35:-/cl
Boulard 1986	159:-/cl

Highland park

12år/18år	35:-/62:-/cl
25år/30år/40år	225:-/355:-/859:-/cl

Rom

Angostura 1919	30:-/cl
Mount gay XO	32:-/cl
Zacapa <i>Gran reserva especial</i> XO	72:-/cl
Diplomatico 2005	74:-/cl

Förrätter

Hotellets skagenröra 95:-

Skagenröra m, räkor serveras med smörbakat surdegsbröd, marinerad blomkål & stenbitsrom

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

Vitlöksbröd 59:-

Smörstekt vitlöksbröd serveras med chiliaioli

Garlic bread with chili aioli

Varmrätter

Fisk

Röding 275:-

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

Kött

Plankstek 349:-

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

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

Svensk ryggbiff 275:-

Serveras med jalapeñocrème, tomatrelisch & rödvinssky samt rustic fries

Strip loin served with jalapeño cream, tomato relish & red wine cloud and rustic fries

Vegetariskt

Vegetarisk biff 199:-

Grönsaksbiffar serveras med jalapeñocrème, smörade rotfrukter samt rustic fries

Vegetable steak served with jalapeñocrème, buttered root vegetables and rustic fries

Husmanskost

Pasta Carbonara 179:-

Hotelllets egna carbonara toppad med äggula

Norra Vätterns own carbonara served with an egg yolk

Flundra 179:-

Egenpanerad flundra serveras med klassisk remouladsås

Breaded flounder served with classic remoulade sauce

Ceasarsallad 189:-

Vår egen Ceasarsallad m, crispy chicken och parmesan

Cesar salad with crispy chicken and parmesan cheese

Barnmeny 0-12 år

Pannbiff med potatismos	69:-
-------------------------	------

Hamburgetallrik med pommes	63:-
----------------------------	------

Pasta Carbonara	63:-
-----------------	------

Köttbullar i gräddsås	63:-
-----------------------	------

Pannkakor med sylt & grädde	63:-
-----------------------------	------

Chicken nuggets med pommes	63:-
----------------------------	------

Desserter

Vaniljglass m, hjortron 109:-

Bourbonvaniljglas m, ljumna hjortron samt pajcrisp

Bourbon vanilla ice cream with warm cloudberry

Pralin 35:-

Praliner från Örebro KAFFE & PRALIN

Fråga personalen efter de smaker vi har att erbjuda för tillfället

Vinlista

Vita viner

På glas serveras:

Altos del Condor, Chardonnay-Chenin 79:-

Solitär, Riesling Trocken 99:-

875m, Chardonnay 99:-

Altos del Condor Chardonnay-Chenin (Cuyo) Argentina 296:-

Druvblandning av chardonnay & chenin. Frisk och fruktig med smak av äpplen och citrus. Passar både till pasta, kyckling och lättare fiskrätter.

Solitär Riesling Trocken (Mosel) Tyskland 359:-

Lätt frisk riesling med medelstor, frisk & syrlig smak med inslag av lime, vita persikors, och smultron. Passar bra med lättare skaldjur & fiskrätter, samt somriga sallader samt mildare kryddade rätter från det Asiatiska köket. (Vegansk)

875m Chardonnay (Rioja) Spanien 379:-

Smakrik elegant chardonnay m, med tropiska frukttoner och där ekfat anas i bakgrunden av eleganta vaniljtoner. Passar till skaldjur, smakrika sallader och elegantare fiskrätter. Druvorna kommer från El Cotos högst belägna vingård som gett namn till vinet.

The Pavillion Chenin Blanc (Western Cape) Sydafrika 415:-

Ett torrt vin m, god fruktighet av tropisk frukt och citrus samt frisk syra. Doftnoter av rosa grapefrukt och guava. Passar lättare fisk & skaldjursrätter samt sallader. (Vegansk)

Sancerre Blanc (AOP Sancerre, Loire) Frankrike 585:-

Ett elegant torrt högklassigt vin med hög fruktsyra har en intensiv smak av päron, gröna äpplen, svartvinbärsblad. Bär doft av citrusfrukter, akacia-blommor, exotiskfrukt samt klassiska mineraltoner. Passar till ostron, skaldjur laxcarpaccio, sparris, kalv, kalkon, men även till ostbricka.

Röda Viner

På glas serveras:

Altos del Condor, Cabernet Sauvignon-Malbec	79:-
Don't tell Gary, Shiraz	99:-
Torre Del Falasco Ripasso	119:-

Altos del Condor, Cabernet Sauvignon-Malbec (Cuyo) Argentina **296:-**

Druvblandning av Cabernet Sauvignon & Malbec. Ett fylligt och smakrikt vin med inslag av mörka bär, örter och peppar. Passar till grillat nötkött, vegetariska rätter samt hårda ostar.

Don't tell Gary, Shiraz (Victoria) Australien **365:-**

Generöst fruktigt vin som lagrats på franska ekfat. Det har mjuka tanniner och inslag av körsbär, blåbär, och en hint av eukalyptus. Passar till grillade rätter, av lamm, nöt & vilt. Behaglig lång eftersmak.

Torre Del Falasco,

Valpolicella Ripasso Superiore DOC (Veneto) Italien **455:-**

Medelfylligt välbalanserat vin m, smak av choklad, örter och hint av mandel. Har en lång varm eftersmak. Bär doft av mörka bär, torkad frukt och ekfat. Passar utmärkt till antipasti, smakrika rätter av nöt, gris och vilt. (vegansk)

Coto De Imaz Reserva (DOCa Rioja) Spanien **535:-**

Ett klassiskt Riojavin på 85% Tempranillo, med en ungdomlig kraftfylld smak av björnbär, vanilj, plommon och kryddor. Kraftfull doft av mörk frukt och vanilj. Vinet har en tydlig ekkaraktär. Passar eleganta rätter som klassisk entrecôte och charkuterier.

Cono Sur Single Vineyard, Pinot Noir (Aconcagua) Chile **585:-**

Mycket fylligt elegant vin med härlig syra. Bär smak av skogsbär och körsbär m, mjuka tanniner. Har vis ekkaraktär. Vinet doftar av hallon, plommon och tobak. Passar till nötkött, anka och lagrade ostar.

Starköl

Sverige

Norrlands Guld Fatöl, Lager 33cl/40cl	59:-/69:-
Mariestads, Lager 50cl	74:-
Gotlands Sitting Bulldog 33cl	72:-
Mariestads, Mellanöl Lager 33cl	59:-
Wisby Klosteröl, Ale 33cl	72:-
Gotlands Easy rider IPA (Alkoholfri)	49:-

Tyskland

Paulaner Hell, Weissbier 50cl	84:-
Paulaner Müncher lager 50cl	84:-

Mexico

Sol, Ljus Lager 33 cl	65 :-
-----------------------	-------

Danmark

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

Lokala öl från Örebro bryggghus

Sortimentet varierar efter säsong	84:-
Fråga oss gärna	
så berättar vi vad som finns just nu	

Nederländerna

Heineken, Lager 33cl	65:-
----------------------	------

Irland

Guinness, Stout 44cl	92:-
----------------------	------

Stor Britannien

Newcastle, Brown Ale 33cl	65:-
---------------------------	------

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.	75:-
--	------

Alkoholfria drycker

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