

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	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

Rom

Angostura 1919	25:-/cl
Mount gay XO	32:-/cl
Zacapa Gran reserva especial XO	68:-/cl
Diplomatico 2005	72:-/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

Kräftsoppa 109:-

Vår egna kräftsoppa toppad med vispad grädde & kräftstjärter samt lantbröd,
våran klassiker!

Our classic Crayfish-soup served with fried bread

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

Varmrökt lax 219:-

Varmrökt lax serveras m, romsås & färsk potatis

Hot smoked salmon with sauce of mayonaise and roe and new potatoes

Vegetariskt

Vegetarisk biff 189:-

Grönsaksbiffar serveras med jalapeñocrème, tomat & lök relish samt rustic fries

Vegetable steak served with jalapeñocrème, tomato & onion relish and rustic fries

Varmrätter

Kött

Plankstek

Oxfile 349:- Ryggbiff 269:-

Vår favorit & tidlösa klassiker! Vi serverar den med Svensk oxfile eller svensk ryggbiff, bearnaisesås samt baconlindad sparris

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

Svensk ryggbiff 269:-

Serveras med jalapeñocrème, tomat & lök relish och rödvinssky samt rustic fries

Striploin served with jalapeño cream, tomato & onion relish and red wine cloud and rustic fries

Husmanskost

Pasta Carbonara 174:-

Hotelllets egna carbonara toppad med äggula

Norra Vätterns own carbonara served with an egg yolk

Flundra 175:-

Egenpanerad flundra serveras med klassisk remouladsås

Breaded flounder served with classic remoulade sauce

Ceasarsallad 185:-

Vår egen Ceasarsallad m, crispy chicken och parmesan

Cesar salad with crispy chicken and parmesan cheese

Desserter

Vaniljglass m, hjortron 109:-

Bourbonvaniljglas m, ljumna hjortron samt pajcrisp

Bourbon vanilla ice cream with warm cloudbberries

Creme brulèe 125:-

Serveras m, mango & passionfruktssorbet

Served with mango and passionfruit sorbet

Pralin 25:-

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 & Chardonnay, friskt och elegant vin med en ton av

grönt äpple. Vinet har en bra 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:

Torresella Cabernet Sauvignon	79:-
Caballero de la Cepa Syrah	89:-
Roodekrantz Pinotage	99:-
Vintense Merlot (alkoholfritt)	59:-

Torresella Cabernet Sauvignon (Venetien) Italien **296:-**

Vinets dominerande arom är mjuka bärfrukter med örttoner och inslag av krydda. Dynamisk i gommen, avslöjande fräschör och en saftighet som ger mjuka tanniner. Passar perfekt till starkt smaksatta kötträtter, såsom grillar, fågelvilt 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.

Roodekrantz 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 kötträtter 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 kötträtter, samt lamm och vilt.

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

Eleganta lena 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	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:-
---------------------------	------

Tjeckien

Krusovice, Lager 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 Frankrike	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:-