

## Före maten

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

## 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 Gran reserva especial 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

### **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

### **Bakad torsk 259:-**

Bakad torsk m, tryffelsås, friterad kapris och rotfrukter samt puffad potatis

Cod with truffle sauce and fried caper and roe and root vegetables

Vegetariskt

### **Vegetarisk biff 189:-**

Grönsaksbiffar serveras med jalapeñocrème, smörade rotfrukter samt rustic fries

Vegetable steak served with jalapeñocrème, buttered root vegetables 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, smörade rotfrukter och rödvinsky samt rustic fries

Striploin served with jalapeño cream, buttered root vegetables

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:**

<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 & 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:**

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

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

Vinets dominerande arom är mjuka bärfrukter med örtoner 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 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	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 brygghus

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. 75:-

## **Alkoholfria drycker**

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

25:-

Kolsyrat vatten – Lime/Citron eller Naturell

25:-