

<u>Förrätter</u>	
Hotellets smörrebröd Serveras på rågbröd med grönt & tillbehör Välj mellan -Räkor, ägg & majonnäs -Dagens smörrebröd Fråga personalen <i>New baked ray bred choose between</i> <i>-Shrimps, egg & maynnaise</i> <i>-Smörrebröd of today, ask the staff</i>	110:-
Vitlöksmarinerade vannameiräkor På salladsbädd <i>Garlic vannamei shrimp</i>	115:-
<u>Varmrätter</u>	
Oxfilé tournedoes Serveras med dragongräddsås, potatisbakelse, sparris & wokade grönsaker <i>Beef fillet tournedoes with teragon cream sauce, asparragus & potato cake</i>	330:-
Fläskfilémedaljonger Serveras med rödvinssås, chilibearnaise, varma grönsaker & friterad färskpotatis <i>Pork tenderloin medallions with red wine sauce, chili bearnaise, warm vegetables & fried new potato</i>	220:-
Varmrökt laxfilé Serveras med liten sallad, senapscreme & dillkokt färskpotatis <i>Hot smoked salmon with a small salad, mustards creme & dill boild new potato</i>	245:-
Halstrad Hjälmargin Serveras med brynt smör, riven pepparrot, citron & dillkokt färskpotatis <i>Collared pikeperch from Hjälmarsjön with grated horseradish, lemon & dill boild new potato</i>	310:-
<u>Dessert</u>	
Tryfflar 4st tryfflar	75:-
Vaniljglass Serveras med vispad grädde. Välj mellan choklad eller kolasås <i>Vanilla ice cream with whipped cream, chocolate sauce or caramalle sauce</i>	95:-
Hallonsorbet <i>Raspberry sorbet</i>	95:-
Färskostmoussé Serveras med syltade hallon & daimkross <i>Creme cheese mousse with raspberries and crusched daim</i>	105:-
Rabarbercheesecake i glas Serveras med digestivekex <i>Rhuburbcheesecake with digestive cracker</i>	105:-
Fudgekaka Härlig chokladkaka med fudgetäcke, serveras med vispad grädde <i>Chocolate cake with fudge & whipped cream</i>	120:-
<u>Barnmeny</u>	
Pannkakor 3st pannkakor med sylt & grädde <i>Pancakes with jam and whipped cream</i>	95:-
Hamburgare 90 grams hamburgare med bröd & pommes frites	100:-

<u>Bistro</u>	
Lyxräksmörgås 180g handskalade räkor på rågbröd med klassiska tillbehör <i>180g of handpeeled shrimp served on rye bread, with classic extras</i>	195:-
Räkor i låda 300 gram räkor, baguette, smör & aioli <i>300g shrimps, baguette, butter & aioli</i>	195:-
Fish and Chips Serveras med sallad, tomat, picklad gurka & remouladsås <i>Served with salad, tomatoes, pickles & remouladesauce</i>	200:-
Högrevsburgare Med cheddarost, bacon, sallad, tomat, chilimajonnäs, picklad gurka & pommes frites <i>Prim rib burger with cheddar cheese, bacon, salad, tomato, chili mayonnaise, pickles & French fries</i>	200:-
Halloumiburgare Med sallad, tomat, picklad gurka, chilimajonnäs, & pommes frites <i>With salad, tomatoes, pickles, chili mayonnaise, and French fries</i>	200:-
Ceasarsallad med kyckling På hotellets vis, med romansallad, tomat, bacon, lök, dressing, parmesanflakes & krutonger <u>Ceasarsallad with chicken</u> <i>With crispy ramain lettuce, tomatoes, onion, dressing, parmesan cheese and croutons</i>	175:-
Ceasarsallad med räkor På hotellets vis, med romansallad, tomat, lök, dressing, parmesanflakes & krutonger <u>Ceasarsallad with shrimp</u> <i>With crispu ramain lettuce, tomatoes, onion, dressing, parmesan cheese & croutons</i>	195:-
Plockbricka minst 2 personer Olika frukter, ost, halloumi, chark, vitlöksbröd, vannameiräkspett, kycklingspett, pommes frites, aioli & kryddig salsa	295:-/p
<u>Smått</u>	
Pommes tallrik Serveras med valfri dippsås <i>Aioli, remouladsås, ceasardressing, chilimajonnäs</i>	70:-
Vitlöksbröd Serveras med aioli <i>Garlic bread with aioli</i>	60:-
Liten chark & ostbricka med oliver & fikonmarmelad <i>Small charcuterie & cheese platter with olives & fig jam</i>	90:-
Chips & löjrom serveras med creme fraiche & hackad rödlök	110:-
Pimiento de padron med flingsalt & lime	80:-
Är du allergisk? Fråga personalen om innehållet i maten	

Viner

Vitt

Bellaretta Chardonnay Italien (Glas 90:-)360:-
Torrt och friskt vin med blommig och fruktig smak.

Cono Sur Sauvignon Blanc Chile (Glas 110:-)440:-
Torrt, lätt elegant vin med inslag av citrus. Passar till fisk & skaldjur.

Covers Kauter R3 EKO Riesling Reingau Tyskland (Glas 130:-) 520:-
Torr smak med en eftersmak av honungsmelon.

Le Versant Chardonnay Frankrike 380:-
Aromisk, pigg, frisk med tydliga citrustoner

Kuehn Gewurztraminer Alsace Frankrike 390:-
Vinet är fylligt på paletten med inslag av mogen frukt och kryddor.

Domaine Louis Moreau Chablis Frankrike 490:-
Torr, frisk och balanserad smak med mineraltoner och lång avslutning med balanserad syra. Passar till apertif, fisk & skaldjur.

Pouilly-Fumé Domaine des Fine Frankrike 550:-
Torr, frisk aromatisk smak med inslag av citron svartavinbärsblad och krusbär. Ett bra apertifvin, som också matchar väl med syrlig getost, fisk och skaldjur.

Alba Rhino, Alvarino Douro Portugal 610:-
Fylligt vin med runda tropiska toner passar perfekt till skaldjur

Rosé

Puy Chéri Syrah Rosé Frankrike (Glas 90:-) 360:-
Frisk, örtig med inslag av härliga röda bär

Dessertvin

Boschendal vin d’or Sydafrika Glas 75:-
Fruktig smak med härlig intensiv mogen citrusfrukt & aprikosmarmelad. Fin & frisk citrussyra i avslutningen

Mousserande

Signat Cava Brut Spanien (Glas 90:-)360:-
Torrt & friskt vin med behaglig fruktighet av gula äpplen.

Prosecco Trevisor Italien (Glas 110:-) 440:-
Fruktig & fräsch med små bubblor, inslag av citrus, päron & persika.
Passar som apertif, skaldjur & grillad fisk

Bach Brut Spanien (Glas 90:-) 360:-
Torrt, medelfylligt, balanserat, med smak av citrus och gula äpplen. Passar till aperitif, smårätter samt förrätter med skaldjur

Cava Ramiro Rosado Spanien (Glas 95:-)380:-
Aromer av mogen röd frukt, citrus och mocka. Passar till sallader, fisk och aperitif.

Mas Pere Brut Ecologic Cava Spanien 390:-
Torrt och fruktigt

Amori Prosecco Extra dry Italien 490:-
Aromatisk med små bubblor, toner av citrus & tropisk frukt. Lång elegant eftersmak.

Champagne

Beaumont Grand Reserve 950:-
Elegant och karaktärsfull champagne med fin mousse och lång och behaglig eftersmak. Utmärkt som "nattklubbschampagne", till lättare rätter och tilltugg.

Taittinger 1200:-
Elegant, torr och fruktig med lång och stilren eftersmak
Frisk och fruktig doft med tydlig brödighet. Passar till aperitif, fisk och skaldjur

Jubileums Champagne Nora Lindesberg 750år 1200:-
Lagrad i fyra år med jämnfördelning av tre champagnedruvor, chardonnay, meunier & pinot noir. Fruktig & frisk

Philipponnat Royale Réserve Brut 1250:-
Elegant, fruktig, tydliga toner utav äppeltoner och gräddig kola. Passar till aperitif och skaldjur.

Bollinger Special Cuvee, Champagne 1400:-

Viner

Rött

Bellaretta Cabernet Sauvignon Italien (Glas 90:-) 360:-
Kryddig och packad med mörk frukt

Trapiche Malbec Oak Cask Argentina (Glas 110:-) 440:-
Kraftfullt vin med inslag av björnbär, plommon & krusbär.

Les Copains Dábord, Gamay, Beaujoulais Frankrike (Glas 130:-) 520:-
Bärig och lätt smak av jordgubbar balanserad syra

Prohibition Zinfandel USA 390:-
Fruktig smak och doft av blåbärssylt, vanilj, mjölkchoklad och fatkaraktär. Passar utmärkt till nötkött.

Columbia USA 395:-
Medelfylligt vin med toner av mogna plommon och körsbär samt trevlig kryddighet. Vinet har en elegant, lång avslutning med fin ekfatskaraktär och fin syra.

Les Pierres Dorees Pinot Noir Frankrike 410:-
Smakrik, fyllig med lång eftersmak

Roodeberg, Rd Blend, Coastal Region Sydafrika 450:-
Medelfyllig bärig med sötfruktig xassis i eftersmaken

IL Gufo Primitivo IGP Italien 480:-
Fylligt vin med intensiva aromer av mogna körsbär, plommon och kryddor.

Murphy-Goode Liar's Dice Zinfandel USA 650:-
Stor doft av svartvinbär och björnbär. Balanserad mellan bra tanniner och bra syra.

Tommasi Ripasso Italien 690:-
Ripasso, även kallad "Baby-Amarone" för sitt inslag av torkade druvor. Passar köträtter som vilt och nötkött, samt hårdostar.

Finca Valpiedra Reserva, Rioja Alta Spanien 750:-
Rik, fyllig och komplex ,ed balans mellan kryddighet och eleganta fattoner, lång eftersmak

Tommasi Amarone Italien 990:-
Mycket smakrikt, fylligt och kryddigt med lite sötma, en lång eftersmak av körsbär och choklad. bäst med smakrika kraftiga köträtter, samt lagrade hårdostar.

Grand Veneur Chateauneuf-du-Pape Frankrike 990:-
Mycket smakrikt och elegant vin där syra och tanniner balanserar upp frukt och kryddighet. Långt elegant avslut.

.

Öl

Lokal öl

Nora Brygghus Förstlingen 85:-
Lätsam karaktär, engelska humlesorter ger en friskhet och ren arom. Passar till lättare rätter eller som den är. Opastöriserad ale.

Nora Brygghus Pershyttepils 85:-
Opastöriserad, ljus, långlagrad, och ofiltrerad lager.
Gjord på tyska humlesorter.

Nora Brygghus N’IPA 85:-
Besk smak med inslag utav mandarin & rostat bröd. Passar till nötkött.

Nora Brygghus Noratjeck 85:-
Ljus lager med tjeckisk karaktär

Öl på flaska

Mariestad 50cl 85:-
Heineken 75:-
Sol 75:-
Ship full of IPA 75:-
Wisby Stout 75:-
Wisby lager 75:-

Mariestad continental 4,2% 70:-
Daura (glutenfree) 80:-

Fatöl

Menabrea 75:-
Krusovice 90:-
Norrlands Guld 40cl 75:-
Norrlands Guld 50cl 90:-

Alkoholfritt

Vin (Glas 60:-) 230:-
Öl 60:-
Cider 55:-
Läsk 30:-