

<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:-
Kantarellsoppa Halv/Hel Med strimlad vildsvinsskinka & grissini <i>Chanterelle soup with shredded wild boar ham & grissini</i>	115:-/195:-
<u>Varmrätter</u>	
Oxfilé tournedoes Serveras med pepparsås, wokade grönsaker, bakad tomat & potatiskaka <i>Beef fillet tournedoes with pepper sauce sauce, stir-fried vegetables, baked tomato & potato cake</i>	330:-
Fläskfilémedaljonger Serveras med rödvinssås, chilibearnaise, wokade grönsaker & friterad klyft potatis <i>Pork tenderloin medallions with red wine sauce, chili bearnaises, stir-fried vegetables & deep-fried potato wedges</i>	220:-
Kalvschnitzel Serveras med kaprissmör, rödvinssås, friterad kapris & kulpotatis <i>Veal schnitzel, caper butter, red vine sauce, fried capers & potato balls</i>	275:-
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 blåbär & daimkross <i>Creme cheese mousse with blueberry and crusched daim</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	110:-
Fish & chips Serveras med sallad, tomat, picklad gurka & remouladsås	110:-

<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:-
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:-
Vegoburgare (Rödbets eller kikärtsburgare) <i>Vegansk</i> Med sallad, tomat, picklad gurka, dressing, & pommes frites <i>Beetroot burger with salad, tomatoes, pickles, dressing and French fries</i>	200:-
Ceasarsallad med kyckling På hotellets vis, med romansallad, tomat, bacon, lök, dressing, parmesanflakes & krutonger <u>Ceasarsalad 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>Ceasarsalad with shrimp</u> <i>With crispu ramain lettuce, tomatoes, onion, dressing, parmesan cheese & croutons</i>	195:-
<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>	130:-
Chips serveras med crème fraiche, hackad rödlök & gräslök Tillval: Stenbitsrom	95:- 20:-
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

Domaine Louis Moreau Chablis *Frankrike* 590:-
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

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

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, Beaujolais *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.

Le Versant syrah *Frankrike* 410:-
Smakrik, fruktig & 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.

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 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:-
Wisby stout 75:-
Wisby lager 75:-

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

Fatöl

Ship full of IPA 90:-
Krusovice 90:-
Norrlands Guld 40cl 75:-
Norrlands Guld 50cl 90:

Alkoholfritt

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

Cider

Briska Päroncider 75:-
Smiroff 75:-
Breezer Mangopassion 75:-
Breezer Raspberry yuzu 75:-
Breezer Tea&raspberry 75:-