

Meny



Hotell

Mat

Tilltugg & förrätt

Rökta salta mandlar	55 kr
Oliver	55 kr
Hummus med bröd	55 kr
Kökets löksaltade chips	55 kr
Pannstek morotsgnocchi	110 kr
<i>Smörad morotsbuljong, äppelsyrad betsallad och friterad schalottenlök.</i>	
Frasig kräftkaka	125 kr
<i>Råstek grön sparris, emulsion på brännvinsost och kummin, ramslöksolja.</i>	
Småländska tapas	135 kr
<i>Urval av ost och charkuterier från lokala gårdar.</i>	

Huvudrätt

Rapsgrispluma	225 kr
<i>Purjolöksglacerad, vispat citronsmör, morotspuré, röka knippmorötter, rapsoljesotad gemsallad.</i>	
Rimmad sotad rödingfilé	245 kr
<i>Rågbröd, dillsyrade grönsaker, krämigt ägg, färskpotatis och brynt smör.</i>	
Blomkålskebab	165 kr
<i>Harissabakad blomkål, mjölksyrade grönsaker, picklad rödlök, gul ärthummus, salt yoghurt.</i>	

Klassiker

Hotelllets köttbullar	100 kr
<i>Potatispuré, gräddsås, inlagd gurka, lingon.</i>	
Räksmörgås	180 kr
<i>Hembakat bröd, handskalade räkor, ägg, majonnäs.</i>	
Caesarsallad	165 kr
<i>Majskycklinglårfilé, ägg, knaperstek bacon, rödlök, krutonger, parmesanost.</i>	
Ryggbiff	275 kr
<i>Bearnaisesås, röka tomater, sherrybakad schalottenlök och friterad färskpotatis.</i>	
Hotelllets hamburgare	190 kr
<i>200g nötfärsburgare från lokala gårdar, rökt cheddar, karamelliserad lök, chipotleglaze, saltgurka, sallad, tomat, pommes frites och dijonaioli.</i>	
 Hotelllets veganska burgare	170 kr
<i>Smashburgare med VÄRLDSKLOK vegetarisk färs, svarta bönor, portabellosvamp och örter, rökt ost, karamelliserad lök, chipotleglaze, saltgurka, sallad, tomat, pommes frites och dijonaioli.</i>	

Efterrätt

Vit chokladmousse	80 kr
<i>Citronbavarois med rostad pistage-crumble och syrlig citroncrème.</i>	
Crème brûlée	70 kr
<i>Klassisk brûlée med smak av tonkaböna och krispigt knäck.</i>	
Kaffegodis	28 kr/st
Hemmagjord glass	30 kr/kula
<i>Fråga oss om smaker.</i>	

Barnmeny

Hotelllets köttbullar	60 kr
<i>Potatispuré, gräddsås, inlagd gurka, lingon.</i>	
Majskycklinglårfilé	75 kr
<i>Bearnaisesås, sallad och pommes frites.</i>	
Hotelllets hamburgare	90 kr
<i>100g nötfärsburgare från lokala gårdar, cheddarost, sallad, saltgurka, tomat och pommes frites.</i>	
Efterrätt	
Vaniljglass	50 kr
<i>I strut med chokladsås och strössel.</i>	

Dryck

Mousserande vin

2019 Grand Prix Mousserande Brut. Solaris. Skepparps Vingård <i>Kivik, Sverige.</i>	95/695 kr	🍷/🍷
NV Celebrandum Cava Brut, Xarel-lo and Macabeo. Castell d'Or <i>Cava, Spanien.</i>	80/395 kr	
NV André Clouet Brut Nature, Pinot Noir. André Clouet <i>Champagne, Frankrike.</i>	760 kr	

Rosévin

2019 Alphonse Rosé. Gamay Noir. Vignerons des Terres Secrètes <i>Bourgogne, Maconnais, Frankrike.</i>	75/350 kr	
2020 Izadi Larossa. Garnacha. Bodegaz Izadi <i>Rioja, Spanien.</i>	320 kr	

Rött vin

NV La Méridionale Rouge, Merlot and Syrah. Jeanjean <i>Languedoc, Frankrike.</i>	78/300 kr	
2020 Contrasto Rosso, Nero de Avola. Mezzacorona <i>Sicilien, Italien.</i>	80/350 kr	
2020 Mezzo Monte Valpolicella, Corvina. Antiche Terre Venete <i>Veneto, Italien.</i>	95/400 kr	
2019 Terrasses Rouge, Grenache and Syrah. Château Pesquié <i>Rhône, Frankrike.</i>	370 kr	
2019 Yalumba Shiraz. Yalumba <i>Södra Australien, Australien.</i>	450 kr	
2019 Louis M Martin, Cabernet Sauvignon. Louis M Martin <i>Kalifornien, USA.</i>	500 kr	
2017 Koyle Cuvée Los Lingues, Cabernet Sauvignon. Koyle Family Vineyards <i>Colchagua Valley, Chile.</i>	500 kr	
2020 VAI, Tempranillo. Real Agrado <i>Rioja, Spanien.</i>	110/550 kr	
2015 Navicelle, Syrah, Grenache and Mouverde. Domaine de la Navicelle <i>Côtes de Provence, Frankrike.</i>	480 kr	

Vitt vin

2019 Zenza Fiano. Orion Wines <i>Apulien, Italien.</i>	78/300 kr	🍷/🍷
2020 Contrasto Bianco, Chardonnay and Pinot Grigio. Mezzacorona <i>Sicilien, Italien.</i>	80/350 kr	
2019 Mâcon-Villages Domaine Moulin de Foulot, Chardonnay. Cave des Vignerons de Buxy <i>Bourgogne, Frankrike.</i>	450 kr	
2020 Domaine les Fumées Blanches Sauvignon Blanc. François Lurton <i>Côtes de Gascogne, Frankrike.</i>	85/470 kr	
2019 Yalumba Chardonnay. Yalumba <i>Södra Australien, Australien.</i>	450 kr	
2020 Riesling Réserve. Domaine Fernand Engel <i>Alsace, Frankrike.</i>	100/500 kr	
2019 Campo Eliseo Cuvée Alegre, Verdejo. François Lurton <i>Rueda, Spanien.</i>	500 kr	
2020 Grand Prix Solaris, Skepparps Vingård (50 cl) <i>Kivik, Sverige.</i>	375 kr	

Dessertvin

2018 Royal Tokaji Late Harvest. Furmit and Yellow Muscat. Royal Tokaji Wine Co <i>Tokaji, Ungern.</i>	60/420 kr	
Vallado 10 yo Tawny Port. Very Old Vineyards- Field Belnd. Quinta do Vallado <i>Douro, Portugal.</i>	80/500 kr	

Alkoholfritt

Mousserande vin Lazy Estate Sparkling Tea Lemongrass & Mint <i>Sverige.</i>	65/325 kr	
Vitt vin Dr. Lo Riesling Alcohol-Free, Riesling. Weingut Dr Loosen <i>Mosel, Tyskland.</i>	45/220 kr	
Rött vin Spring Village alkoholfri, Cabernet Sauvignon. Spring Village <i>Kalifornien, USA.</i>	45/220 kr	

