

Middag



Hotell

Mat

Snacks

Oliver – rökta salta mandlar – lantchips 45 kr/st

Smårätter

Hummus med bröd 55 kr

Potatiskroketter 65 kr

med svensk ost, rostad vitlök, majonnäs och syrad silverlök.

Toast Öjeby 75 kr

Kräftröra, västerbottensost, kummin, aquavit, dill och smörstekt surdegbröd.

Saltbakade rödbetor 65 kr

med getostkräm, honung, krasse och rostade pumpakärnor.

Ett urval av alla smårätter 239 kr

Hummus, potatiskroketter, toast Öjeby och rödbetor.

Småländska tapas 135 kr

Urval av ost och charkuterier från lokala gårdar.

Huvudrätt

Hotelllets köttbullar 135 kr

Potatispuré, gräddsås, inlagd gurka och lingon.

Hotelllets smashburger 195 kr

200g nötfärsburgare från lokala gårdar, cheddarost, rostad vitlök, bacon, svartpeppar, majonnäs, picklad rödlök, gurka, sallad och pommes frites.

Hotelllets vegan smashburger 175 kr

200g vegofärs, svarta bönor, potatis, avokado, rostad vitlök, svartpeppar, majonnäs, ingefära, gurka, picklad rödlök och pommes frites.

Brässerad oxkind 210 kr

med skogssvamp, lökvariation, morötter och potatispuré.

Grillad laxrygg 215 kr

med gräddkockt spetskål, svartrökt sidfläsk, citron, gurka, äpple, fänkål, dill.

Svampfylld ravioli 185 kr

med pumpavariation, brynt salviasmör, bakad skogssvamp och lagrad hårdost.

Efterrätt

Bakad chokladmousse 75 kr

med blåbär, citron, mascarpone och saltröstad pistage.

Crème brûlée 70 kr

Patrice handgjorda chokladtryfflar 25 kr/st

med smak av espresso, mango eller päroncognac.

Hotelllets glass och sorbet 35 kr/kula

Välj mellan vaniljglass, chokladglass, äppelsorbet och hallonsorbet.

Barnmeny

Hotelllets köttbullar 85 kr

med potatispuré, gräddsås, inlagd gurka och lingon.

Plättar 75 kr

med lättvispad grädde och hemkockt sylt.

Hotelllets hamburgare 95 kr

100g nötfärsburgare från lokala gårdar, cheddarost, sallad, saltgurka, tomat och pommes frites.

Från 5 december:

Trerätters vintermeny

Förrätt

Sotad dovhjortscarpaccio med karljohansvampsaioi, fräsiga rotfrukter och lingon.

Huvudrätt

Rimmad torskrygg med persiljerotspuré, smörsås, räkor, gurka, äpple, fänkål och dill.

Efterrätt

Kryddkockt päron med salt karamellglass, valnötskaka och chokladsås.

395:-

Dryck

Mousserande vin



2019 Grand Prix Mousserande Brut.
Solaris. Skepparps Vingård.

Kivik, Sverige.

95/695 kr

Bronchelli Prosecco Ecologico.

Prosecco D.O.C, Italien.

80/395 kr

NV André Clouet Brut Nature,
Pinot Noir. André Clouet.

Champagne, Frankrike.

760 kr

Rosévin

Domaine La Navicelle Rose.
Grenache, Cinsault and Tibouren.

Côtes de Provance, Frankrike.

78/375 kr

Rött vin

NV La Méridionale Rouge,
Merlot and Syrah, Jeanjean.

Languedoc, Italien.

78/375 kr

2018 Lectus, Nero di Troia. Ionis Vini.

Puglia, Italien.

90/425 kr

2021 Beaujolais Les Griottes. Gamay.
Domaines Pierre-Marie Chermette.

Beaujolais, Frankrike.

95/455 kr

2015 El Sueco, Tempranillo.
Bodegas Virtus.

Castilla y Leon, Spanien.

120/580 kr

Vitt vin

Domaine La Navicelle Blanc,
Rolle and Clairette.

Côtes de Provance, Frankrike.

78/375 kr

2019 Agave, Chardonnay.
Ionis Vini.

Puglia, Italien.

90/425 kr

2021 Domaine les Fumées Blanches
Sauvignon Blanc. François Lurton.

Côtes de Gascogne, Frankrike.

90/425 kr

2021 Gentleman Riesling.
Weingut Mehrlein.

Rheingau, Tyskland.

105/500 kr

Dessertvin



Vallado 10 yo Tawny Port. Very Old Vine-
yards- Field Belnd. Quinta do Vallado.

Douro, Portugal.

80/500 kr

Alkoholfritt

Mousserande vin

Lazy Estate Sparkling Tea Lemongrass
& Mint.

Sverige.

65/325 kr

Vitt vin

Dr. Lo Riesling Alcohol-Free, Riesling.
Weingut Dr Loosen.

Mosel, Tyskland.

45/220 kr

Rött vin

Spring Village alkoholfri, Cabernet
Sauvignon. Spring Village.

Kalifornien, USA.

45/220 kr

Dryck

Öl på fat

Melleruds utmärkta pilsner, Eco <i>4,8% - Spendrups Bryggeri, Sverige</i>	70 kr
Småland Pale Ale <i>5,0% - Vareböke bryggeri, Älmhult, Sverige</i>	80 kr
Wisby Weisse, Eco <i>5,2% - Gotlands Bryggeri, Sverige</i>	80 kr

Öl på flaska

IKEA Lager <i>33cl, 4,7%</i>	60 kr
IKEA Dark Lager <i>33cl, 4,7%</i>	62 kr
Celia Gluten Free Organic Lager <i>33cl, 5,4%</i>	60 kr
Melleruds Alkoholfria Pilsner, Eco <i>33cl, 0,5%</i>	40 kr
Beavertown Lazer Crush Alkoholfri IPA <i>33cl, 0,3%</i>	45 kr

Lokal öl

Utvandraren IPA <i>33cl, 6,0% - Kvarnagårdens bryggeri, Braås, Sverige</i>	65 kr
Redig Pilsner (Folköl) <i>33cl, 3,5% - Kvarnagårdens bryggeri, Braås, Sverige</i>	45 kr

Cider

Skånsk Apple cider <i>27,5cl, 7,0% - Kiviks Musteri, Kivik, Sverige.</i>	65 kr
Briska Demi sec <i>33cl, 4,5%</i>	60 kr

Läskedryck

Läsk	28 kr
Ginger beer <i>27,5cl, Fentimans</i>	45 kr
Juice	35 kr
Kivik lemonad <i>Kiviks Musteri, Kivik, Sverige</i>	40 kr
Hotellets lemonad <i>När livet ger oss citroner, gör vi lemonad. Med socker.</i>	40 kr
Kolsyrat vatten 50/75cl <i>Vårt lokala vatten smakar friskt och gott. Vi har bara adderat lite bubblor.</i>	25/30 kr

Drinkar

Gin & Tonic <i>Monkey 47 gin, Fever tree Indian Tonic.</i>	150 kr
Coffee from Åhus <i>Kaffeinfuserad vaniljvodka, kaffelikör och grädde.</i>	150 kr
Mats Mojito <i>Hemjord rabarbersirap, rom, mynta och kolsyrat vatten.</i>	150 kr

Varm dryck

Te <i>Fråga oss om smaker.</i>	25 kr
Americano	25 kr
Caffe Latte	45 kr
Café au lait	40 kr
Macchiato	35 kr
Cappuccino	40 kr
Enkel/dubbel Espresso	30/40 kr

Avec

Boulard Calvados VSOP	25 kr/cl
Grönstedts Monopole VSOP	25 kr/cl
Braastad XO	30 kr/cl
Plantation XO	30 kr/cl
Diplomatico Reserva Exclusiva	30 kr/cl
Zacapa Centenario 23 yo	40 kr/cl
Famous Grouse	23 kr/cl
Buffalo Trace Kentucky Straight	25 kr/cl
Mack by Mackmyra	23 kr/cl
Glenfiddich Special Reserve 12 yo	25 kr/cl
Laphroaig	28 kr/cl
Baileys	23 kr/cl
Pastis de Marseille Ricard	23 kr/cl