

MENY

Här hittar du smaker vi älskar – och vi hoppas att du kommer göra detsamma. Vår mat lagas med omtanke och vi använder lokala råvaror och svenskt kött – för smaken, för känslan och för att stötta våra småländska lantbrukare.

SMÅTT & GOTT

TILL DRINKEN ELLER SOM FÖRRÄTT

CHARKPLANKA | 269 KR FÖR TVÅ PERSONER

Lufttorkad skinka, två sorters salami, oliver, två sorters ost, marmelad, fröknäcke och friterad saltgurka

CHIPS | 70 KR

Serveras med crème fraîche samt rödlök och rom

STADSHOTELLET SMÅPLOCK | 60 KR PRIS PER PLOCKRÄTT

Välj mellan marinerade oliver, ölkorv eller friterade saltgurkor och rostad vitlöksdipp

FÖRRÄTTER

EN SMAKFULL BÖRJAN

RÅBIFF DELUXE | 179 KR STÖRRE PORTION 235 KR | MED POMMES + 59 KR

Serveras med dijonnaise picklade gulbetor, friterad kapris, lättsaltade chips, parmesan och rostad lök

Dryckesförslag: Stoneleigh, Pinot Noir, Nya Zeeland 125kr/glas

VÅR EGEN TOAST SKAGEN | 169 KR

Smörstekt surdegsbröd med vår klassiska Skagenröra

Dryckesförslag: Leth Riesling Selection 2023, Österrike, 115kr/glas

GRÄSLÖKSPANNACOTTA | 179 KR

Serveras på rågbröd med gin-gravad lax med gin från Vimmerby Spritfabrik och toppas med ärtskott från Korka Kvarn samt löjrom

Dryckesförslag: Domaine de la Vinconniere Sauvignon Blanc, Frankrike 115kr/glas

BISTRO

TIDLÖSA RÄTTER

STEAKSANDWICH | 269 KR

Surdegsbröd med skivad flankstek, toppad med tryffelmajonnäs, picklad rödlök och friterad silverlök. Serveras med pommes frites

EXTRA DIPPSÅS? 15 KR STYCK Tyffelmajonnäs, Dijonnaise, Ramslökscrème, Majonnäs, Rostad vitlöksdipp

Dryckesförslag: Bunch of Grapes Zinfandel, USA, 115kr/glas

STADSHOTELLET RÄKMACKA | 259 KR

Smörstekt surdegsbröd som toppas med 200g handskalade räkor, ägg, majonnäs, citron och picklad rödlök

Dryckesförslag: Leth Riesling Selection 2023, Österrike, 115kr/glas

VÅR KLASSISKA CAESARSALLAD | 249 KR

Klassisk krämig caesarsallad med kyckling och bacon (går även att få med halloumi)

Dryckesförslag: Blason De Bourgogne Macon villages, Frankrike, 145kr/glas

KRÄMIG LINGUINIPASTA | 259 KR

Serveras med örtstekt kyckling och toppas med friterad ostronskivling

Dryckesförslag: Stoneleigh, Pinot Noir, Nya Zeeland 125kr/glas

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST?
Låt oss veta för bästa service

MENY

Här hittar du smaker vi älskar – och vi hoppas att du kommer göra detsamma. Vår mat lagas med omtanke och vi använder lokala råvaror och svenskt kött – för smaken, för känslan och för att stötta våra småländska lantbrukare.

VARMRÄTTER

KOMPONERADE MED SÄCONGENS RÅVAROR

STADSHOTELLETS HAMBURGARE | 289 KR 150 GRAM | EXTRA KÖTT +49kr

Småländskt hängmörat nötkött, cheddar från Vaddö, rostad vitlöksdressing, rökt sidfläsk, picklad rödlök, sallad och tomat, serveras med friterad saltgurka med rostad vitlöksdipp samt pommes frites

EXTRA DIPPSÅS? 15 KR STYCK Tyffelmajonnäs, Dijonnaise, Ramslökscrème, Majonnäs, Rostad vitlöksdipp
Dryckesförslag: Contra Cara, Malbec, Argentina 130kr/glas

ÖRTBAKAD RYGGBIFF | 379 KR

Serveras med provençalepotatis, bakad tomat och toppas med vispat rödvinssmör

Dryckesförslag: Bunch of Grapes Zinfandel, USA, 115kr/glas

KÖKSMÄSTARENS VILTKÖTTBULLAR | 319 KR

Serveras med pressad potatis från Axelssons i Aby, pressgurka, råörda lingon och gräddsås med smak av macererade enbär från gintillverkningen på Vimmerby Spritfabrik

Dryckesförslag: Villa Vetti Ripasso, Italien, 135kr/glas

GRILLAD HAVSABBORRE | 399 KR

Serveras med krämig sparrisrisotto, brynt örtsmör och grillad citron

Dryckesförslag: Blason De Bourgogne Macon villages, Frankrike, 145kr/glas

VÅR EGEN VARMRÖKTA LAX | 289 KR

Serveras med dillslungad potatis samt ramslökscrème och toppas med sockerärta samt rädisa

Dryckesförslag: Ruppertsberger Riesling Nussbien, Tyskland 105kr/glas

BAKAD PUMPA MED CHÈVRE OCH VALNÖTTER | 269 KR

Serveras med svart ris, granatäpple och brynt örtsmör

Dryckesförslag: Le Roi Soleil rosé, Frankrike, 120kr/glas

DESSERT

SÖTA KONSTVERK

SOMRIG GLASSDRÖM | 149 KR STÖRRE PORTION ATT DELA PÅ TVÅ + 20 KR

Glass, maränger, jordgubbar, grädde, rullrån och chokladsås

Dryckesförslag: Moscato D´Asti 70kr/8cl

PASSIONSFRUKTSMOUSSE | 159 KR

Serveras med bakat kokoskrisp med smak av mandel

Dryckesförslag: Moscato D´Asti 70kr/8cl

GLASS | 60 KR PER KULA

Välj mellan choklad, blåbär eller vanilj

SORBET | 60 KR PER KULA

Välj mellan fläder/jordgubb eller mango

BARNMENY

BARNENS FAVORITER - TILLAGADE MED OMSORG

BARNBUFFÉ | 20 KR PRIS PER ÅR AV BARNETS ÅLDER (UPP TILL 12 ÅR)

Pasta, köttfärssås, fisk, potatis, chicken nuggets, korv med bröd, minihamburgare, majs, tomat, gurka, fruktsallad, glasspinne

PANNKAKOR | 149 KR

Serveras med sylt och grädde

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST?
Låt oss veta för bästa service

MENU

Here you'll find flavors we love – and we hope you will too.
Our food is prepared with care, using local ingredients and Swedish meat
– for the taste, for the feeling, and to support our Småland farmers.

SMALL DELIGHTS

FOR DRINKS OR AS AN APPETIZER

CHARCUTERIE BOARD | SEK 269 FOR TWO

Air-dried ham, two types of salami, olives, two kinds of cheese, marmalade, seed crackers, and fried pickles

CHIPS | SEK 70

Served with crème fraîche, red onion, and roe

OUR SMALL SELECTION | SEK 60 PRICE PER PICK

Choose between marinated olives, beer sausages, or fried pickles with roasted garlic dip

STARTERS

A TASTY BEGINNING

BEEF TARTAR DELUXE | SEK 179 LARGER PORTION SEK 235 | ADD FRIES + SEK 59

Served with dijonnaise, pickled beets, fried capers, lightly salted chips, Parmesan, and roasted onions

Drink suggestion: Stoneleigh, Pinot Noir, New Zealand SEK 125/glass

OUR OWN TOAST SKAGEN | SEK 169

Buttered sourdough bread topped with our classic Skagen mix

Drink suggestion: Leth Riesling Selection 2023, Austria, SEK 115 /glass

CHIVE PANNACOTTA | SEK 179

Served on rye bread with gin-cured salmon using gin from Vimmerby Spritfabrik, topped with pea shoots from Korka Kvarn and vendace roe

Drink suggestion: Domaine de la Vinconniere Sauvignon Blanc, France SEK 115/glass

BISTRO

ALL-TIME FAVORITES

STEAKSANDWICH | SEK 269

Sourdough bread with sliced flank steak, topped with truffle mayonnaise, pickled red onion, and fried silver onion. Served with French fries

DIP SAUCE? + SEK 15 Truffle mayonnaise, Dijonnaise, Ramson cream, Mayonnaise, Roasted garlic

Drink suggestion: Bunch of Grapes Zinfandel, USA, SEK 115/glass

STADSHOTELLET'S SHRIMP SANDWICH | SEK 259

Buttered sourdough bread topped with 200g hand-peeled shrimp, egg, mayonnaise, lemon, and pickled red onion

Drink suggestion: Leth Riesling Selection 2023, Austria, SEK 115/glass

OUR CLASSIC CAESAR SALAD | SEK 249

Classic creamy Caesar salad with chicken and bacon (also available with halloumi)

Drink suggestion: Blason De Bourgogne Macon villages, France, SEK 145/glass

CREAMY LINGUINI PASTA | SEK 259

Served with herb-roasted chicken and topped with fried oyster mushroom

Drink suggestion: Stoneleigh, Pinot Noir, New Zealand SEK 125/glass

ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS?
Let us know so we can provide the best service.

MENU

Here you'll find flavors we love – and we hope you will too.
Our food is prepared with care, using local ingredients and Swedish meat
– for the taste, for the feeling, and to support our Småland farmers.

MAIN COURSES

MADE WITH SEASONAL INGREDIENTS

STADSHOTELLET'S HAMBURGER | SEK 289 150 GRAM | EXTRA MEAT + SEK 59

Småland's tender beef, Vaddö cheddar, roasted garlic dressing, smoked pork belly, pickled red onion, lettuce, and tomato, served with fried pickles, dip, and French fries

DIP SAUCE? 15 SEK Truffle mayonnaise, Dijonnaise, Ramson cream, Mayonnaise, Roasted garlic

Drink suggestion: Contra Cara, Malbec, Argentina SEK 130/glass

HERB-BAKED SIRLOIN STEAK | SEK 379

Served with Provençal potatoes, baked tomato, and topped with whipped red wine butter

Drink suggestion: Bunch of Grapes Zinfandel, USA, SEK 115/glass

CHEF'S GAME MEATBALLS | SEK 319

Served with pressed potatoes from Axelssons in Aby, pressed cucumber, raw mashed lingonberries, and cream sauce flavored with macerated juniper berries from the gin production at Vimmerby Spritfabrik

Drink suggestion: Villa Vetti Ripasso, Italy, SEK 135/glass

GRILLED SEA BASS | SEK 399

Served with creamy asparagus risotto, browned herb butter, and grilled lemon

Drink suggestion: Blason De Bourgogne Macon villages, France, SEK 145/glass

OUR OWN HOT SMOKED SALMON | SEK 289

Served with dill-stirred potatoes, ramson cream, and topped with sugar snap peas and radishes

Drink suggestion: Ruppertsberger Riesling Nussbien, Germany SEK 105/glass

BAKED PUMPKIN WITH CHÈVRE AND WALNUTS | SEK 269

Served with black rice, pomegranate, and browned herb butter

Drink suggestion: Le Roi Soleil rosé, France, SEK 120/glass

DESSERT

SWEET WORKS OF ART

SUMMER ICE CREAM DREAM | SEK 149 LARGER PORTION TO SHARE + SEK 20

Ice cream, meringues, strawberries, cream, waffles, and chocolate sauce

Drink suggestion: Moscato D'Asti 70kr/8cl

PASSION FRUIT MOUSSE | SEK 159

Served with baked coconut crisps with almond flavor

Drink suggestion: Moscato D'Asti 70kr/8cl

ICE CREAM | SEK 60 PER SCOOP

Choose from chocolate, blueberry, or vanilla

SORBET | SEK 60 PER SCOOP

Choose from elderberry/strawberry, or mango

KIDS' MENU

CHILDREN'S FAVORITES - COOKED WITH CARE

CHILDREN'S BUFFET | SEK 20 PRICE PER YEAR OF CHILD'S AGE (UP TO 12 YEARS)

Pasta, minced meat sauce, fish, potatoes, chicken nuggets, sausage with bread, mini hamburger, corn, tomato, cucumber, fruit salad, and an ice cream stick

PANCAKES | SEK 149

Served with jam and cream

ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS?
Let us know so we can provide the best service.