

MAT

Vi lagar mat med omtanke och använder lokala råvaror och svenskt kött.
För smaken, för känslan och för att stötta våra småländska lantbrukare.

• • •

CHARKPLANKA | 139 KR PRIS PER PERSON

Prosciutto, tre sorters salami, två sorters ost, cornichons, gröna oliver och salta chips. Serveras med vitlöksdipp.

Dryckesförslag: Piedra Negra Malbec, 110kr/glas

KRÄMIG BURRATA | 139 KR MED VITLÖKSBRÖD + 29 KR

Serveras med bakade tomater samt färsk basilika.
Toppas med citron, chili och pumpakärnor.

Dryckesförslag: Dopff Riesling Cuvée Europé, 139kr/glas

STADSHOTELLETS HAMBURGARE | 269 KR 150 GRAM

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

Extra dippås, 15 kr styck: Dragonaioli, Dijonnaise, Ramslökscrème, Vitlöksdipp, Majonnäs, Tzatziki eller Sweet-chilidipp

Dryckesförslag: Masi Campofiorin 135kr/glas

VÅR KLASSISKA CAESARSALLAD | 249 KR

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

Dryckesförslag: Domaine Fumées Blanches Sauvignon Blanc, 119kr/glas

STADSHOTELLETS RÄKMACKA | 269 KR

Surdegsbröd toppat med 200g handskalade räkor, ägg, majonnäs, citron och picklad rödlök.

Dryckesförslag: Domaine Fumées Blanches Sauvignon Blanc, 119kr/glas

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST?

Låt oss veta för bästa service