

# 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 samt svenskt kött - för smaken, för känslan och för att stötta våra småländska lantbrukare.

## SMÅTT & GOTT

TILL DRINKEN ELLER SOM FÖRRÄTT

### STADSHOTELLETS SMÅFAVORITER | 60 KR STYCK

Välj mellan marinerade oliver, ölkorv eller friterade marconamandlar.

### FRITERAD SALTGURKA | 60 KR

Serveras med dipp. Välj mellan: Dragonaioli, Vitlöksdipp, Majonnäs eller Parmesandipp.

### FRITERADE VÄSTERBOTTENSOSTKROKETTER | 60 KR

Serveras med dipp. Välj mellan: Dragonaioli, Vitlöksdipp, Majonnäs eller Parmesandipp.

### CHILI CHEESE SPRINGROLL | 60 KR

Serveras med sweet-chilidipp.

## FÖRRÄTT

EN SMAKFULL START

### CHARKPLANKA | 139 KR PRIS PER PERSON

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

*Dryckesförslag: Los Monteros Cava, 99kr/glas*

### KRÄMIG BURRATA | 139 KR

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

*Dryckesförslag: Masseria Borgo dei Trulli Vermentino, 119kr/glas*

### VÄSTERBOTTENCHEESECAKE | 149 KR

Serveras på kavring och toppas med gingravad lax, löjrom och ramslöksolja.

*Dryckesförslag: Chanson Chablis, 159kr/glas*

### STADSHOTELLETS RÅBIFF | 159 KR STÖRRE PORTION 235 KR | MED POMMES + 59 KR

Serveras med dijonnaise, rödlök, gräslök och rödbeta. Toppas med kapris och äggula.

*Dryckesförslag: J. de Villebois Pinot Noir, 129kr/glas*

## BISTRO

TIDLÖSA RÄTTER

### BOOKMAKER TOAST | 269 KR

Serveras på surdegsbröd med flankstek, riven pepparrot, äggula, dragonaioli och pommes frites.

*Dryckesförslag: Altos Ibéricos Crianza, Rioja, 109kr/glas*

### VÅR KLASSISKA CAESARSALLAD | 249 KR

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

*Dryckesförslag: Masseria Borgo dei Trulli Vermentino, 119kr/glas*

### STADSHOTELLETS RÄKMACKA | 259 KR

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

*Dryckesförslag: Dopff Riesling Cuvée Europé, 139kr/glas*

### STADSHOTELLETS HAMBURGARE | 269 KR 150 GRAM | DUBBELBURGARE +49kr

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 dippersås, 15 kr styck: Dragonaioli, Vitlöksdipp, Majonnäs och Parmesandipp*

*Dryckesförslag: Woodbridge Zinfandel, 139kr/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 samt svenskt kött - för smaken, för känslan och för att stötta våra småländska lantbrukare.

## VARMRÄTT

KOMPONERADE MED SÄSONGENS RÅVAROR

### BOEUF BOURGUIGNON | 269 KR

Gjord på svensk högrev i mustigt rödvin, tillsammans med rökt sidfläsk och syltlök. Serveras med potatispuré.

*Dryckesförslag: Corte Grande Ripasso DOC Classico Superiore, 149kr/glas*

### FÄRSK TAGLIATELLE | 259 KR

Serveras med krispig kyckling och krämig svampsås. Toppas med friterad ostronskivling och chili.

*Dryckesförslag: J. de Villebois Pinot Noir, 129kr/glas*

### SÖTPOTATISGNOCCI | 249 KR

Serveras med bakad savoykål, saltorkad tomatpesto, riven parmesan samt grillad citron.

*Dryckesförslag: Dopff Riesling Cuvée Europé, 139kr/glas*

### HALSTRAD TORSKRYGG | 339 KR

Serveras med smashad potatis, pepparrot, citroncrème och krispiga sockerärtor. Toppas med brynt smör och forellrom.

*Dryckesförslag: Chanson Chablis, 159kr/glas*

### RYGGBIFF À LA MINUTE | 359 KR

Serveras med potatiskaka smaksatt med timjan, rostad pepparsås och långbakade tomater.

*Dryckesförslag: Woodbridge Zinfandel, 139kr/glas*

## DESSERT

SÖTA KONSTVERK

### GIN- OCH TONICSORBET | 149 KR

Serveras med fläderpannacotta, citronkaka, lime och rostad vit choklad.

*Dryckesförslag: Spinetta Moscato Bricco Quaglia, 89kr/glas*

### CHOKLADFONDANT | 139 KR

Serveras på en spegel av hallon, tillsammans med vaniljglass.

*Dryckesförslag: Vintry's Royal Cream Sherry, 89kr/glas*

### GLASS | 60 KR PER KULA

Serveras med maräng, chokladflarn och färska bär. Välj mellan choklad, blåbär eller vanilj.

### SORBET | 60 KR PER KULA

Serveras med maräng och färska bär. Välj mellan hallon eller mango.

## BARNMENY

BARNENS FAVORITER

### HAMBURGARE | 129 KR

Välj dina tillbehör: sallad, dressing, tomat och ketchup. Serveras med pommes.

### PANNKAKOR | 99 KR

Serveras med jordgubbssylt och grädde, alternativt en kula vaniljglass.

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST?  
Låt oss veta för bästa service

# MENU

Here you will find flavors we love and we hope you will do the same.  
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

### OUR SMALL FAVORITES | SEK 60 EACH

Choose from marinated olives, snack sausages or fried Marcona almonds.

### FRIED PICKLES | SEK 60

Served with dip. Choose from: Tarragon aioli, Garlic dip, Mayonnaise or Parmesan dip.

### DEEP-FRIED VÄSTERBOTTEN CHEESE CROQUETTES | SEK 60

Served with dip. Choose from: Tarragon aioli, Garlic dip, Mayonnaise or Parmesan dip.

### CHILI CHEESE SPRING ROLL | SEK 60

Served with sweet chili dip.

## STARTERS

A TASTY BEGINNING

### CHARCUTERIE BOARD | SEK 139 PRICE PER PERSON

Air-dried ham, three types of salami, two types of cheese, cornichons, green olives and salty chips. Served with garlic dip.

*Drink suggestion: Los Monteros Cava, SEK 99 / glass*

### CREAMY BURRATA | SEK 139

Served with baked tomatoes and fresh basil. Topped with lemon, chili and pumpkin seeds.

*Drink suggestion: Masseria Borgo dei Trulli Vermentino, SEK 119 / glass*

### VÄSTERBOTTENCHEESECAKE | SEK 149

Served on dark rye bread and topped with gin-cured salmon, salmon roe and ramson oil.

*Drink suggestion: Chanson Chablis, SEK 159 / glass*

### OUR STEAK TARTARE | SEK 159 LARGER PORTION 235 SEK | WITH FRIES + SEK 59

Served with dijonnaise, red onion, chives and beetroot. Topped with capers and egg yolk.

*Drink suggestion: J. de Villebois Pinot Noir - J. de Villebois, SEK 129 / glass*

## BISTRO

TIMELESS CLASSICS

### BOOKMAKER TOAST | SEK 269

Served on sourdough bread with flank steak, grated horseradish, egg yolk, tarragon aioli and French fries.

*Drink suggestion: Altos Ibéricos Crianza, Rioja, SEK 109 / glass*

### OUR CLASSIC CAESAR SALAD | SEK 249

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

*Drink suggestion: Masseria Borgo dei Trulli Vermentino, SEK 119 / glass*

### STADSHOTELLET'S SHRIMP SANDWICH | SEK 259

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

*Drink suggestion: Dopff Riesling Cuvée Europé, SEK 139 / glass*

### STADSHOTELLET'S HAMBURGER | SEK 269 150 G | DOUBLE BURGER + SEK 49

Tender beef from Småland, cheddar from Vaddö, roasted garlic dressing, smoked pork belly, pickled red onion, lettuce and tomato. Served with fried pickles, garlic dip and French fries.

**Extra dipping sauce**, SEK 15 each: Tarragon aioli, Garlic dip, Mayonnaise and Parmesan dip

*Drink suggestion: Woodbridge Zinfandel, SEK 139 / glass*

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

WWW.VIMMERBYSTADSHOTELL.SE

# MENU

Here you will find flavors we love and we hope you will do the same.  
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

COMPOSED WITH SEASONAL INGREDIENTS

### BEEF BOURGUIGNON | SEK 269

Made with Swedish beef chuck and smoked pork belly, slow-cooked with pearl onions and rich red wine. Served with mashed potatoes.

*Drink suggestion: Corte Grande Ripasso DOC Classico Superiore, SEK 149 / glass*

### FRESH TAGLIATELLE | SEK 259

Served with crispy chicken and a creamy mushroom sauce with oyster mushrooms, topped with fried oyster mushrooms and chili.

*Drink suggestion: J. de Villebois Pinot Noir - J. de Villebois, SEK 129 / glass*

### SWEET POTATO GNOCCHI | SEK 249

Served with roasted savoy cabbage, sun-dried tomato pesto, grated Parmesan and grilled lemon.

*Drink suggestion: Dopff Riesling Cuvée Europé, SEK 139 / glass*

### SEARED COD LOIN | SEK 339

Served with smashed potatoes, horseradish, lemon crème and crispy sugar snap peas, topped with browned butter and trout roe.

*Drink suggestion: Chanson Chablis, SEK 159 / glass*

### STRIPLOIN STEAK À LA MINUTE | SEK 359

Served with a thyme-infused potato cake, roasted pepper sauce and slow-roasted tomatoes.

*Drink suggestion: Woodbridge Zinfandel, SEK 139 / glass*

## DESSERT

SWEET WORKS OF ART

### GIN AND TONIC SORBET | SEK 149

Served with elderflower panna cotta, lemon cake, lime and roasted white chocolate.

*Drink suggestion: Spinetta Moscato Bricco Quaglia, SEK 89 / glass*

### CHOCOLATE FONDANT | SEK 139

Served on a raspberry coulis, with vanilla ice cream.

*Drink suggestion: Vintry's Royal Cream Sherry, SEK 89 / glass*

### ICE CREAM | SEK 60 PER SCOOP

Served with meringue, chocolate tuile and fresh berries. Choose between chocolate, blueberry or vanilla.

### SORBET | SEK 60 PER SCOOP

Served with meringue and fresh berries. Choose between raspberry or mango.

## KIDS' MENU

CHILDREN'S FAVORITES

### HAMBURGER | SEK 129

Choose your toppings: salad, dressing, tomato and ketchup. Served with fries.

### PANCAKES | SEK 99

Served with strawberry jam and cream, or a scoop of vanilla ice cream.

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

WWW.VIMMERBYSTADSHOTELL.SE