

FÖRRÄTTER

Skagen 135 kr
tillsammans med smörstekt surdegsbröd,
löjrom, citron & dill
(Camden Park Chardonnay, 95 kr/gl.)

Råbiff 125 kr
nymalen småländsk biff fr Dackebygdens Kött
och serveras med rödlök, äggula, friterad
kapis, rödbetor & dijonnaise
(L. Miquel Syrah/Grenache, 105 kr/gl.)

Nässelsoppa 110 kr
med bakad äggula och friterat rispapper
(L. Miquel Sauvignon Blanc, 105 kr/gl.)

VARMRÄTTER

Hotelllets Hamburgare 225 kr
Småländskt hängmörat nötkött (150gr), rökt
sidfläsk, briochebröd, sallad, rostad
vitlöksdressing, senapspickles, tomat, Gruyere-
ost, pommes frites & friterad saltgurka
(Camden Park Cabernet Sauvignon, 95 k/gl.r)

Hotelllets Halloumi Burgare 225 kr
Halloumi. Briochebröd, sallad, cole-slaw,
senapspickles, tomat, Gruyere-ost, pommes
frites & friterad saltgurka
(Talamonti Trebbiano, 95 kr/gl.)

Hotelllets Toast 305 kr
med ryggbiff, sallad, picklad rödlök samt
tryffelmajonnäs
(Talamonti Moda Montepulciano, 95 kr/gl.)

Hotelllets Räksmörgås 225 kr
ägg, majonnäs, MSC-märkta handskalade räkor
(200gr) på surdegsbröd fr Stjernbergs
(Wittmanns 100 Hills Riesling, 125 kr/gl.)

Hotelllets Räksallad 225 kr
MSC-märkta handskalade räkor (200 gr), ägg,
Rhode Island dressing och krutonger
(L. Miquel Sauvignon Blanc, 105 kr/gl.)

Hotelllets Caesarsallad 195 kr
kyckling, romansallad, bacon, picklad rödlök,
cocktailtomat, krutonger och caesardressing
(Talamonti Trebbiano, 95 kr/gl.)

Halstrad Gös 305 kr
serveras med kräftstjärter, rom, vitvinsås,
primörer samt dillslungad potatis
(Wittmanns 100 Hills Riesling, 125 kr/gl.)

Varmrökt Lax 205 kr
sparris, ramlöksaioli & kokt potatis
(L. Miquel Sauvignon Blanc, 105 kr/gl.)

Pasta Marinara 175 kr
tomatsås, räkor, musslor och parmesan
(Camden Park Chardonnay, 95 kr/gl.)

(Pastan finns även som ett vegetariskt
alternativ med stekost)

Fläsk schnitzel 195 kr
serveras med friterad potatis och kapis samt
citronsmör
(Camden Park Cabernet Sauvignon, 95 kr/gl.)

Oxfile 345 kr
fr Dackebygdens Kött. Serveras med primörer
och potatisgratäng samt vitlökssmör &
rödvinssky
(Cune Rioja Crianza, 125 kr/gl.)

Råbiff 215 kr
nymalen småländsk biff fr Dackebygdens Kött
och serveras med rödlök, äggula, friterad
kapis, rödbetor, dijonnaise & pommes frites
(L. Miquel Syrah/Grenache, 105 kr/gl.)

Barnbuffé

115 kr (8-12 år) 85 kr (4-7 år)

Hamburgare m bröd samt tillbehör.
Köttbullar med fräddsås.
Chicken Nuggets. Pannkakor.



SÖTSAK

Kvällens Glass	50 kr
Kvällens Sorbet	50 kr
Hotelllets Chokladtryffel	25 kr
Creme Brûlée med färska bär	75 kr
Chokladcheesecake serveras med sommarbär och jordgubbssorbet	95 kr
Ostbricka ostar fr Räven & Osten tillsammans med hallon -och rabarbermarmelad samt sesam/rosmarinknäcke	135 kr

VIN

Pineau Des Charentes 10 Ans	95 kr
finns som vit & röd	(5 cl)

En vinlikör fr Ch de Beaulon, Frankrike.
1/3 del cognac och lagrad på fat i 10 år.