



V I M M E R B Y
S T A D S H O T E L L

S M Å D E L I K A T E S S E R

BLANDADE OLIVER	45
FRITERAD SALTGURKA med rostad vitlöksdressing	45
SÖTPOTATISCHIPS med rostad vitlöksdressing	50
ÖLKORV från Håkans Glada Utegrisar	55
FRITERADE FLÄSKSVÅLAR från Håkans Glada Utegrisar, med tryffelmajonnäs	55
RÖKT GRISHJÄRTA från Håkans glada utegrisar, med pickles	50



F Ö R R Ä T T E R

NÄSSELSOPPA

bakad äggula, gurka, hummer och krispigt ris

Vi rekommenderar: Duo des Mers, Sauvignon Blanc, Viognier, Frankrike

125

RÅRAKA

hackad rödlök, gräslök, löjrom, creme fraiche

Vi rekommenderar: Bryggmästarens Premim Gold, ljus lager, Åbro / Duo des Mers, Sauvignon Blanc, Viognier, Frankrike

105

SKAGEN

med smörstekt surdegsbröd, löjrom, citron & dill

Vi rekommenderar: Chablis, Chardonnay, Frankrike

120

RÅBIFF PÅ NYMALEN SMÅLÄNSK BIFF FRÅN DÄCKEBYGDENS KÖTT

med rödlök, äggula, friterad kapis, rödbetor & dijonnaise

Vi rekommenderar: La legende d'Helios, Merlot, Cabernet Sauvignon, Frankrike / Bryggmästarens Premium Dark, mörk lager, Åbro

110

V I D A L L E R G I , F R Å G A P E R S O N A L E N



H U V U D R Ä T T E R

STADSHOTELLETS RÄKSMÖRGÅS med ägg, majonnäs & en rejäl portion MSC-märkta handskalade räkor (200 g) på surdegssallad	195
<small>Virekommederar: Chablis, Chardonnay, Frankrike</small>	
STADSHOTELLETS RÄKSALLAD med säsongens primörer och vår egen rhode island	195
<small>Virekommederar: Chablis, Chardonnay, Frankrike</small>	
STADSHOTELLETS HAMBURGARE småländskt hängmörat nötkött (150 g), briochebröd, sallad, rostad vitlöksdressing, senapspickles, tomat, Gruyère-ost, pommes frites & friterad saltgurka	195
<small>Virekommederar: Camden Park, Cabernet Sauvignon, Frankrike</small>	
STADSHOTELLETS VEGETARISKA BURGARE pankopererad kikärtsbiff, briochebröd, sallad, rostad vitlöksdressing, senapspickles, tomat, Gruyère-ost, pommes frites & friterad saltgurka.	195
<small>Virekommederar: Camden Park, Cabernet Sauvignon, Frankrike</small>	
ENTRECÔTE Dragonsmör, rödvinssky, bakad tomat och pommes frites	295
<small>Virekommederar: La legende d'Helios, Merlot, Cabernet Sauvignon, Frankrike</small>	
RÅBIFF PÅ NYMALEN SMÅLÄNSK BIFF FRÅN DACKEBYGDENS KÖTT med rödlök, äggula, friterad kapis, rödbetor, dijonnaise & pommes frites	195
<small>Virekommederar: La legende d'Helios, Merlot, Cabernet Sauvignon, Frankrike / Bryggmästarens Premium Dark, mörk lager, Åbro</small>	
LAMMYTTERFILÉ palsternackspuré, tryffelsmör, grillad sparris, potatis fondant	285
<small>Virekommederar: Santa Tresa Cerasuolo di Vittoria Classico, Nero d'Avola, Frappato, Italien</small>	

V I D A L L E R G I , F R Å G A P E R S O N A L E N



H U V U D R Ä T T E R

LÄTTRIMMAD TORSKRYGG romanescopuré, bakad äggula, vitvinsskum, säsongens primörer och dillslungad potatis Vi rekommenderar: Duo des Mers, Sauvignon blanc, Viognier, Frankrike	275
VARMRÖKT LAX ramslöksaioli, sparris, citron och kokt potatis Vi rekommenderar: Giol Pinot Grigio, Pinot Grigio, Italien	165
RISOTTO variation på betor, parmesan, getost, pinjenötter Vi rekommenderar: Santa Tresa Rina lanca, Grillo Viognier, Italien	175

V I D A L L E R G I , F R Å G A P E R S O N A L E N



E F T E R R Ä T T E R

KVÄLLENS GLASS fråga oss om kvällens smak	50
KVÄLLENS SORBET fråga oss om kvällens smak	50
STADSHOTELLETS CHOKLADTRYFFEL	25
BROWNIE chokladganache, mangosorbet	75
FLÄDERPANNACOTTA jordgubbsglass, lemoncurd, kaksmulor	85
SOMMARDRÖM jordgubbar, vaniljglass, maränger, chokladsås	105
TRE SORTERS OST FRÅN RÄVEN & OSTEN Kökets val, med hallon- & chilimarmelad samt hembakat fröknäckebröd	120

V I D A L L E R G I , F R Å G A P E R S O N A L E N