

## CHAMPAGNE

	Glas	Flaska
Bollinger Special Cuvée Brut.....	99:-	/ 595:-
Bollinger La Grande Année 2007.....	1 395:-	
Dom Perignon 2009.....	1 995:-	
Palmer 2005 Magnum.....	1 590:-	
Ruinart Rosé.....	1 250:-	

### SNACKS

Oliver, Nötter, Pickles eller Ölkorv  
Olives, nuts, pickles or beer sausage

65:-

## DAGENS TIPS – V. 46

inkl. nybakat bröd & svenskt smör

155:-

### Måndag

Grillad chorizo, tomatsalsa,  
gremoulata, tomatsås & friterad lök

*Grilled chorizo, tomato sauce, gremoulata, tomato sauce & fried onion*

### Tisdag

Senapsströmming, rårörda lingon,  
potatispuré, brynt smör & citron

*Mustard herring, lingonberry, potato puree, browned butter & lemon*

### Onsdag

Viltfärsbiffar, grönpepparsås, syrad gurka,  
morotsragu & bulgur

*Game patties, green pepper sauce, pickled cucumber, carrots & bulgur*

### Torsdag

Sej, rödbetor, kapis, fläsk, dillvelouté & potatisstomp

*Saithe, beetroot, capers, pork belly, dill velouté & mashed potato*

### Fredag

Timjanstekt Rekokyckling, zucchini,  
vitlök, aubergine & rostad paprika

*Reko Chicken, zucchini, garlic, aubergine & roasted paprika*

### Lördag & söndag

*Plat du Jour*

## VÅR KÖKSCHEF ÄR ÅRETS KOCK 2018!

Den 29 September i år tog  
David Lundqvist hem segern i Årets Kock.

*29th of September our Head Chef David Lundqvist won  
the title "Swedish chef of the year"*

Halstrad Pilgrims mussla / *Seared Scallop*

Grillat Lamm / *Grilled Lamb*

Smörstekt Bjärekkyckling / *Chicken from Bjäre*

Rökt & grillad Rotselleri / *Smoked & grilled Celeriac*

Alla rätter ovan är inspirerade från de råvarukorgar som  
David serverade på tävlingsdagarna.

*All dishes above are inspired by the "produce baskets"  
that David served on the competition days.*

Serveras efter kl 17:00 onsdag - lördag

Med reservation för ändringar – Vänligen meddela eventuella allergier.

## A' LA CARTE

Charkbricka / *Charcuteries*..... 165:-

Marinerade oliver, pickles & fröknäcke

*Marinated olives, pickles & crisp bread*

BOURGOGNE ROUGE COUVENT DE JACOBINS, LOUIS JADOT, BOURGOGNE, FRANKRIKE 115:- / 495:-

NACKA LAGER, NACKA BRYGGERI, SVERIGE ..... 80:-

Ostron, vinaigrette & citron / *Oysters*..... 35:-/st – 8st/250:-

CHABLIS LE FINAGE, CHABLISIENNE, BOURGOGNE, FRANKRIKE .....125:- / 530:-

Svampsoppa / *Mushroom soup*..... 125:- / 165:-

Kummin, surdegskrutonger & svartkål

*Carraway, levain croutons & black cabbage*

CÔTE DU RHÔNE BLANC, E GUIGAL, RHÔNE, FRANKRIKE ..... 100:- / 445:-

GHS Högrevsburgare / *GHS Hamburger* ..... 195:-

Brioche, 3 x ostar, jalapeñomajonnäs, lök, tomat & pommes

*Brioche, tripple cheese, jalapeño mayonnaise, onion, tomato & french fries*

CAMPOFIORIN, MASI, VENETO, ITALIEN ..... 110:- / 475:-

Biff Rydberg / *"Beef Rydberg"*..... 295:-

Gotländsk oxfilé, potatis, lök, senapsgrädde & äggula

*Fillet of beef from Gotland, potato, onion, mustard cream & egg yolk*

CAMPOFIORIN, MASI, VENETO, ITALIEN ..... 110:- / 475:-

Grillad Avokado / *Grilled Avocado*.....195:-

Confiterad portabello, chilimajonnäs, koriander & kimchi

*Confit portabello, chili mayonnaise, coriander & kimchi*

EHRENFELSER, LUNDEN, RHEINGAU, TYSKLAND ..... 125:- / 575:-

Handskalade räkor / *Shrimps* .....225:-

Dillmajonnäs, syrad lök, parmesan & 63° gotländskt ägg

*Dill mayonnaise, pickled onion, parmesan & 63° egg from gotland*

CHABLIS LE FINAGE, LA CHABLISIENNE, BOURGOGNE, FRANKRIKE .....125:- / 530:-

## FÖR BARNEN / FOR THE KIDS

Grands hamburgare, ost, tomat, ketchup & pommes

*Kids burger with cheese, tomato, ketchup, & french fries*

Grands pannkakor med sylt & grädde

*Pancakes with jam & whipped cream*

Köttbullar med gräddsås, lingon & potatis

*Meatballs with cream sauce, lingonberries & potatoes*

85:-

## DESSERTER / DESSERTS

Hjortron / *Cloudberry* .....125:-

Citron, mandelkaka, marconamandel & vaniljglass

*Lemon, almond cake, marcona almond & vanilla ice cream*

TOKAJ LATE HARVEST, ROYAL TOKAJ WINE CO, TOKAJ, UNGERN ..... 75:- / GLAS

Glass & Sorbet / *Ice cream & sorbet* ..... 55:-/ kula

Kaffegodis / *Petit Fours*..... 15:- st / 4 st 55:-

Grands 3:a ..... 100:-

Kaffe, avec 3cl, tryffel

*Coffe, digestif 3 cl & truffle*

Chokladtryffel / *Chocolate truffle*..... 20:-

Ost, marmelad & fröknäcke ..... 45:-/ bit

*Cheese, marmelade & seed crispbread*

Reservation for changes – Please let us know if there are any allergies in your party.

BOKA DIN PLATS TILL DAVIDS JULBORD REDAN IDAG! VI SERVERAR JULBORDET FRÅN DEN 29 NOVEMBER – 21 DECEMBER. FÖR FÖRSTA GÅNGEN PÅ HOTELETTS 125 ÅR KAN NI NU ÄVEN NJUTA AV EN NYÅRSSUPÉ TILLAGAD AV ÅRETSKOCK