

FÖRRÄTTER

Friterat ägg med grillad grön sparris, ärt & ramlökskräm **150kr**

Citrongravad hälleflundra med pepparrottsfylld kålrabbi, grön gazpacho, avocado, äpple & gurka **175kr**

Italienska charkuterier, ostar & marinerade oliver **295kr**

PASTA

Sparrisrisotto med chili, citron, mandel & burrata **150 / 195kr**

Pasta frutti di mare med blåmusslor, scampi, pulpo, rödräka, chili & tomat **215kr**

Pasta med kalvfärsbullar, tomatsås, basilika & parmesan **195kr**

PIZZA

Bianco med friarelli, fiore di latte, burrata, pinjenötter & tomat **175kr**

Prosciutto, tomat, grön sparris, gremolata & parmesan **185kr**

VARMRÄTTER

Rödtungsfilé med citronkräm, vitt vin & fänkål **305kr**

Schnitzel på ben med spetskål, ramlöksmör & pommes frites **295kr**

Grillad kalvytterfilé med grön sparris, hjärtsallad, rökt ricotta serveras med en sky på parmesan & oliver **310kr**

DESSERTER

Getost med getmjölksorbet, kastanjehonung & smörstekt kavring **95kr**

Rabarber med havre crunch, kardemummakaka & vaniljglass **120kr**

Tiramisu **95kr**

Chocklatterrine med passionsfruktured & hallonsorbet **120kr**

KVÄLLENS RÄTT 195 kr

Serveras mellan måndag- torsdag



WINEMAKER'S MENU

Citrongravad hälleflundra med pepparrottsfylld kålrabbi, grön gazpacho, avocado, äpple & gurka
2019 Terreno Rosato, Toscana, Italien

Grillad kalvytterfilé med grön sparris, hjärtsallad, rökt ricotta serveras med en sky på parmesan & oliver
2017 Terreno Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien

Getost med getmjölksorbet kastanjehonung & smörstekt kavring
Kvällens Pet Nat

Rabarber med havre crunch kardemummakaka & vaniljglass
2017 Lenz Moser Trockenbeerenauslese, Burgenland, Österrike

Tre rätter • 585kr
Fyra rätter • 680kr

Vinpaket • 460 / 580 kr
Alkoholfritt dryckespaket • 240 / 320 kr



VÅRA VINER

I hotellets lobby har vi ett fullt utrustat vineri där vi gör vin på druvor från Toscana. Här kan du lära mer om hantverket bakom en flaska vin.

Winery Red
2018 100kr  400kr


Black Bottle Rosé
2018 100kr  400kr


I området Chianti Classico i Toscana gör familjen Ruhne kvalitetsviner där innovation och tradition möts – i samma flaska.

Terreno Chianti Classico DOCG
2017 145 kr  580 kr

Terreno Chianti Classico Riserva DOCG
2016 160kr  640 kr

Terreno Chianti Classico ASofia DOCG
2016  820 kr

Bianco Professore IGT
2018 165 kr  660 kr

Il Momento di Terreno
120 kr  480 kr


Terreno Bianco di Stella
100kr  400 kr

Terreno Metodo Classico
2012  1360 kr

Terreno Rosato di Toscana Magnum
2018 145 kr  1200 kr

Terreno Momento Massimo
2015 195 kr  780 kr

Terreno Riserva Sillano
2017 175 kr  700 kr

Terreno Rosato di Toscana
2019 120kr  480 kr

Terreno Vin Santo
2013 155 kr  940 kr

STARTERS

- Deep fried egg with green asparagus & ramson cream **150sek**
- Halibut with horseradish filled kohlrabi with green gazpacho, avocado & cucumber **175 sek**
- Italien charcuterie, cheese & marinate olivs **295sek**

PASTA

- Asparagus risotto with chili, lemon, almond and burrata **150 / 195 sek**
- Pasta frutti di mare with mussels, scampi, pulpo, chili & tomato **215 sek**
- Pasta with veal meatballs, tomato sauce, basil & parmesan **195sek**

PIZZA

- Bianco with friarelli, fiore di latte, burrata, pine nut, & tomato **175 sek**
- Prosciutto, tomato, green asparagus, gremolata & parmesan **185 sek**

MAIN COURSES

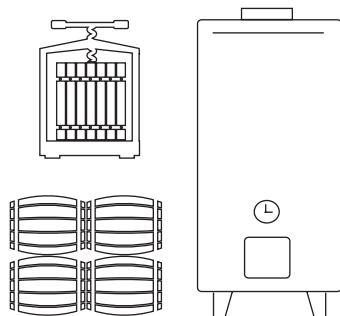
- Witch with lemon purée, white wine & fennel **305sek**
- Schnitzel with point cabbage, ramson butter & french fries **295sek**
- Grilled veal with green asparagus, smoked ricotta, oliv & parmesan juice **310sek**

DESSERTS

- Goat cheese with gotmilk sorbet & chestnut honey **95 sek**
- Rhubarb with cardamom cake & vanilla ice-cream **120 sek**
- Tiramisu **95 sek**
- Chocolate terrine with passion fruite curd & raspberry sorbet **120 sek**

TONIGHTS DISH 195 sek

Served Monday-Thursday



WINEMAKER'S MENU

Halibut with horseradish filled kohlrabi with green gazpacho, avocado & cucumber

2019 Terreno Rosato, Tuscany, Italy

Grilled veal with green asparagus, smoked ricotta, oliv & parmesan juice

2017 Terreno Chianti Classico DOCG, Tuscany, Italy

Goat cheese with gotmilk sorbet & chestnut honey

Pet Nat

Rhubarb with cardamom cake & vanilla ice-cream

2017 Lenz Moser Trockenbeerenauslese, Burgenland, Austria

Three courses • 585 sek

Four courses • 680 sek


Wine package • 460 / 580 sek

Non-aholic package • 240 / 320 sek

THE
WINERY
HOTEL


OUR WINES

In the hotel lobby we have our in-house winery where we make wine from grapes from Tuscany. A great place to learn more about the craftsmanship behind the bottle.

Winery Red
2018 100  400


Black Bottle Rosé
2018 100  400

In the wine district Chianti Classico in Tuscany, the Ruhne family makes quality wines where innovation and tradition meet - in the same bottle.

Terreno Chianti Classico DOCG
2017 145 sek  580 sek

Terreno Chianti Classico Riserva DOCG
2016 160 sek  640 sek

Terreno Chianti Classico ASofia DOCG
2015  820sek

Bianco Professore IGT
2017 165 sek  660 sek

Il Momento di Terreno
120sek  480 sek

Terreno Bianco di Stella
100  400 sek

Terreno Metodo Classico IGT
2012  1 360 sek

Terreno Rosato di Toscana Magnum
2018 145 sek  1 200 sek

Terreno Momento Massimo
2015 195 sek  780sek

Terreno Riserva Sillano
2017 175 sek  700sek

Terreno Rosato di Toscana
2019 120 sek  480sek

Terreno Vin Santo
2012 155 sek  940 sek