

## FÖRRÄTTER

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

Citrongravad hälleflundra med pepparrotsfylld 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

Mafioso med stark salami, rucola & chiliolja **185kr**

Pomodorini med tomat, buffel-mozzarella & basilika **175kr**

## VARMRÄTTER

Gös med citronkräm, vitt vin & fänkål **315kr**

Schnitzel på ben med spetskål, ramlökssmör & 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 pepparrotsfylld 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

- Mafioso with salami, rocket salad & chili oil **185 sek**
- Pomodorini with tomato, mozzarella & basil **175 sek**

## MAIN COURSES

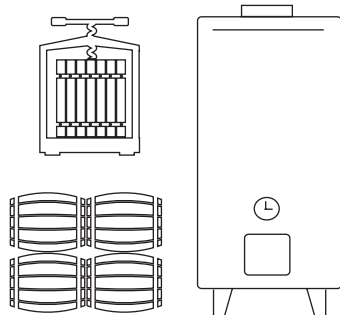
- Pike perch with lemon purée, white wine & fennel **315sek**
- Schnitzel with point cabbage, ramson butter & french fries **295sek**
- Grilled veal with green asparagus, smoked ricotta, oliv & parmesan juice **310sek**

## 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 fruit 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