

FÖRRÄTT / STARTER

Hotelllets rökte makrill med sallad på sommarens primörer, ägg & nobisdressing

Smoked mackerel, salad with spring vegetables, egg & nobis dressing

135,-

Vitlöks- & chilimarinerade rödräkor med rostad vitlöksaioli

Garlic- & chili marinated red shrimps with roasted garlic aioli

135,-

Charktallrik, kökets val av kallskuret

Chef's selection of cold cuts

135,-/ +50,-/pers

HUVUDRÄTT / MAIN

Hotelllets räkmacka "deluxe" på hembakat rågbröd med ägg, sparris & forellromsmajonnäs

Prawn sandwich "deluxe" on homemade rye bread, egg, asparagus & trout roe mayonnaise

195,-

Caesarsallad med Majskeyckling från Munka Ljungby

Caesar salad with chicken

185,-

Halstrad röding med sommarens grönsaker, dillslungad färskpotatis & forellromsås

Seared Char, spring vegetables, dill potatoes & trout roe sauce

195,-

Oxfilé med grillade padrones, mangosalsa, chilismör & sötpotatispommes

Beef Tenderloin, grilled padrones, mango salsa, chili butter & sweet potatoe fries

295,-

Hotelllets Högreburgare med sidfläsk,

ekrökt cheddar, Ranchdressing, hemmagjord bbqsås & sötpotatispommes

Beefburger with pork, smoked cheddar cheese, bbq-sauce & Ranch dressing

185,-

Pulled Oumph i bröd med Ranchdressing, hemmagjord bbqsås & sötpotatispommes

Vegetarian pulled "pork" in bread served with fries, Ranch dressing, bbq-sauce

& sweet potatoe fries

185,-

Vi steker allt kött Medium!
Om annan stekgrad önskas, vänligen meddela din servitris.
Vi tar hänsyn till alla allergier, fråga din servitris innan beställning
om det är något du inte tål.

All meat is done Medium!
Please inform your waitress if you want your food cooked in any other way.
Please let us also know if you have any food allergies.

DESSERT

Jordgubbar med färskostglass & kaksmulor
Strawberries, cream cheese ice cream & cookie crumble

90,-

Mandelkaka med lemoncurd & maräng
Almond cake, lemon curd & meringue

90,-

Tiramisu

Tiramisu

90,-