
Mousserande/Sparkling

AR Lenoble Cuvée Intense Champagne-France 175:-
Caves de Bailly Brut Chardonnay Bourgogne-France 145:-

Vitt vin/White wine

Chateau L'Ermite D'Auzan White blend France 115:-
JM Brocard Chablis Chardonnay France 155:-

Rött vin/Red wine

Legado del Moncayo Garnacha Spain 115:-
Alberto Ballarin Nebbiolo Piemonte-Italy 155:-

Öl/Beer

Wisby Pils 5,0% Vol. Gotlands Bryggeri Fat 75/95:-
Melleruds Pilsner 33 cl 4,5% Vol. 65:-
Hazy Daze IPA 33 cl 6,2% Vol. Sigtuna Bryggerhus 85:-

Alkoholfritt/Non Alcoholic

Lager / IPA 33 cl 0,5 % Gotlands Bryggeri 65:-
Äppelmust/Apple must 33 cl 55:-

Lunchmeny

Nattbakad vildsvinskarré / Wild boar 195:-
med friterad potatis, grönkål- & tomatsallad,
dragonemulsion, rödvinssky

*Fried potatoes, kale- & tomato salad,
tarragon emulsion, red wine sauce*

Sotad lax / Blackened salmon 195:-

Med bakad fänkål, gari, sesamemulsion,
brynt smör med yuzu & soja, hasselnöt

*Baked fennel, gari, sesame emulsion,
browned butter with yuzu & soy, hazelnuts*

Omelett / Omelette 175:-

Melon- & spenatsallad, fetaost, mandel

Melon- & spinach salad, feta cheese, almond

Stadshotellets klassiker

Skagen 1909 175:-/255:-

Med räkor, gravad gurka, citron och dill på
smörstekt surdegsbröd

*Shrimp, cured cucumber, lemon and dill on pan
fried sourdough bread*

Köttbullar / Meatballs 245:-

Med pressgurka, lingon, gräddsås & potatismos

*Pickled cucumber, lingonberries, cream sauce,
mashed potatoes*

Till barnen/For the kids

Köttbullar/Meatballs 115:-

Serveras med gräddsås och potatispuré
Served with classic Swedish sides

Pannkakor/Pancakes 95:-

Serveras med kökets sylt och lättvispad grädde
Served with jam and whipped cream

Handgjord tryffel /Truffles 49:-

Snickarlåda /Carpenter's Box 95:-

Tre av dagens bästa praliner
Three of our best pralines

Crème Brûlée 1909 105:-

med smak av muscovado & vanilj, rostad vit
choklad
*with muscovado & vanilla, roasted white
chocolate*