

## Utvalda drycker

### Mousserande

Grand Buque Cava	Glas	115:-
Doppf Crémant d'Alsace		155:-
Moet & Chandon Champagne		195:-

### Vitt vin

Lupi Reali Trebbiano d'Abbruzzo	115:-
Bassermann Jordan Riesling	155:-
Louis Robin Chablis Chardonnay	165:-

### Rött vin

Lupi Reali Montepulciano d'Abbruzzo	115:-
Pascal Bouchard Bourgogne Pinot Noir	165:-
Koyle Cuvee Los Lingues Cab Sauvignon	155:-

### Öl

Carlsberg Export 5,0% Vol.	Fat	70/90:-
Carlsberg Hof 33 cl 4,2% Vol.		70:-
100W India Pale Ale 33 cl 6,8% Vol.		85:-

### Alkoholfritt

Lager 33 cl 0,5 %	75:-
Äppelmust 33 cl	65:-
Humm Lemon & Ginger Kombucha 41,4cl	75:-
Richard Juhlin mousserande vin	85:-
Bubbelvatten	45:-

Bryggkaffe 35:-

E

Campano 22:-

# Lunchmeny

Helgfria vardagar 11.30-14.30  
Helgdagar 12.00-15.00

**Toast Skagen** halv 195:-/ hel 295:-  
Picklad rödlök, dill, citron & hembakat mjölkbröd

**Råbiff** halv 195:-/ hel 295:-  
Svensk innanlår tryfflemulsion, semi bakad tomat, parmesan, örter och jordärtskockschips, picklad silverlök

**Veckans Vegetarisk** 175:-  
**Panerad Butternutpumpa** med belugalinsor, svamp, schalottenlök & gräslöksmajonnäs

## Alltid på Hotellet

**1909's Fiskgryta** 220:-  
Med aioli & surdegsbröd

**Köttbullar** 225:-  
Med potatispuré, gräddsås, lingon & pressgurka

**Räksallad** 235:-  
Med ägg, grönsallad, gariaioli och avokado

**Biff Rydberg** 275:-  
Med råstekt potatis, stekt lök, äggula, senapskräm & persilja

27 januari – 31 januari

## Veckans lunch

165:- inkl sallad & bröd

Måndag:

**Gravad lax** med sockerärter, 1909's senap, citron & kokt potatis

Tisdag:

**Nattbakat högre** med potatisstomp, västerbottenkräm, skysås & palsternackschips

Onsdag:

**Fläkschnitzel** med anjovis&kaprissmör, rostad potatis, gröna ärtor, skirat smör & syrad lök

Torsdag:

**Havets Wallenbergare** med kokt potatis, fänkålsallad, brynt smör & citron

Fredag:

**Pocherad fisk** med variation på betor & burre blanc

## Till barnen

**Köttbullar** 120:-

Potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka

**Pannkakor** 95:-

Serveras med kökets sylt och gräde

*Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser*