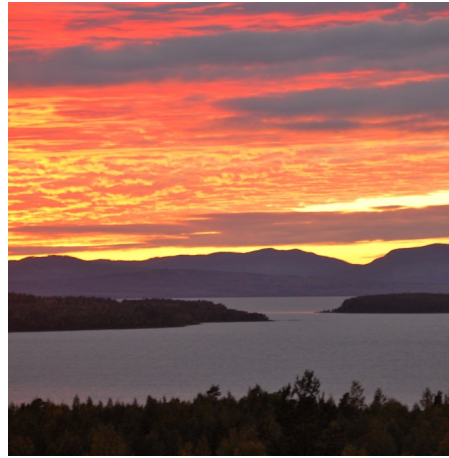


MENY



NÅGOT INNAN MATEN ?

CHAMPAGNE

Mercier Brut, Epernay
140 kr

OPHIR ORANGE AND TONIC

Ophir gin, apelsin, kryddnejlika, mediterranean tonic
125 kr

BRAZIL 66

Cachaca, cointreau, apelsinjuice, limejuice, sockerlag
106 kr

PASSIONSFRUKTMOJITO

ALKOHOLFRI
Passionsfruktjuice, lime, mynta
50 kr

Maten

I köket finns hotellets hjärta och hos oss klappar det hårt och friskt för den goda matens skull. Här komponeras smakupplevelser som omsorgsfullt blandas med nytänkande och traditon. Råvaror från trakten används så ofta som möjligt och menyn anpassas efter säsong

Drycken

Är en given komponent till en fulländad måltid och komplett middagsupplevelse. Därav har vi tagit fram ett urval av dryckesrekommendationer däribland öl och vin. Mat och dryck i kombination!

Vinrummet

Kom gärna förbi vinrummet för att prata vin och mat. Välj ut och provsmaka vinet inför kvällens middag.

FÖRRÄTTER STARTERS

KRÄMIG KARL-JOHANSVAMPSOPPA SERVERAS
MED BRIOCHE, SMÖRSTEKT SVAMP

SMAKSATT MED TIMJAN

CREAMY KING BOLETE SOUP SERVED WITH BRIOCHE COVERED
BY BUTTERED MUSHROOM FLAVORED WITH THYME

95 KR

Trinity Hill Syrah 2012,
Hawkes Bay 140 kr
Ryentorps Ljus Belgo 95 kr

CHEESECAKE MED RÅKOR, DILL OCH LÖJROM
SAMT ÄPPELBALSAMVINÄGER

CHEESECAKE WITH SHRIMP AND DILL SERVED WITH
WHITEFISH ROE AND APPLE BALSAMIC VINEGAR

125 KR

Castelfeder Mont Més Pinot Grigio 2014,
Alto Adige 140 kr

KORIANDER-OCH CITRON GRAVAD TORSKLOIN
MED PICKLADE ROTSAKER

SAMT KAREMELLISERAD RÖDBETSKRÄM

LOIN OF COD CURED IN CORIANDER AND LEMON SERVED WITH
PICKLED ROOTS AND CARAMELIZED BEETROOT CREAM

130 KR

Gustavshof Orange Trocken 2014,
Rheinhessen
BIO/VEG/DEMETER 145 kr

RAVIOLI FYLLD MED VILTKÖTT FRÅN TRAKTEN,
ROTSAKER OCH VÄSTERBOTTENOST SERVERAS
MED SKIRAT SMÖR, ÖRTER OCH RIVEN

SVART TRYFFEL

RAVIOLI FILLED WITH WILD GAME MEAT, ROOT VEGETABLES AND
VÄSTERBOTTEN CHEESE SERVED WITH SLICED BUTTER, HERBS
AND GRATED BLACK TRUFFLE

135 KR

Domaine Caillou "Le Clos du Caillou" 2015, Rhone, EKO 155 kr

VARMRÄTTER GRÖNT/FISK/FÅGEL MAINDISHES GREENS/FISH/BIRD

PORTABELLOSVAMP FYLLD MED SPAGETTI OCH
RAGU PÅ GRÖNSAKER OCH SMÖRBÖNOR
SERVERAS MED RÖDVINSSÅS OCH GRANA PADANO

PORTOBELLO STUFFED WITH SPAGHETTI AND RAGOUT WITH
VEGETABLES AND BUTTER BEANS SERVED WITH
RED WINE SAUCE AND GRANA PADANO

225 KR

Caruso Minini Nero d'Avola Naturalmente 2015, Sicilien BIO 140 kr

STEKT HAVSABBORRE GRENOBLE MED
SKIRAT SMÖR OCH MANDELPOTATISPURÉ

PAN FRIED SEA BASS GRENOBLE SERVED WITH
SLICED BUTTER AND ALMOND POTATO PUREE

280 KR

Kumeu Village Chardonnay 2016, Auckland 150 kr

ANKA- FILÉ OCH KLUBBA ASIANSTYLE
SERVERAS MED LJUMMEN NUDELSALLAD,
SESAMFRÖN, CHILI OCH SWEET-SOYADRESSING

DUCK BREAST-AND LEG ASIAN STYLE SERVED WITH
WARM NOODLE SALAD, SESAME SEEDS,
CHILI AND SWEET SOYA DRESSING

270 KR

Cederberg Bukettraube 2015, Ward Cederberg 145 kr

Chimay Cinq Cents, Trippel, 750 ml 225 kr

DU HAR VÄL INTE MISSAT HÖSTENS
TEMAMIDDAGAR

14/10

VILT OCH GRILL

4/11

KÖKET REGERAR

BOKA DITT BORD PÅ DALECARLIA.SE

VARMRÄTTER

KÖTT

MAINDISHES

MEAT

GRILLADE LAMMRACKS SERVERAS MED

PUMPAPURÉ, STEKT SIDFLÄSK

SAMT POTATISKAKA SMAKSATT MED

FETAOST-ROSMARIN OCH HALLONSKY

GRILLED LAMB RACKS SERVED WITH PUMPKIN PURÉE,

FRIED BELLY OF PORK, POTATO CAKE FLAVORED WITH

FETA CHEESE AND ROSEMARY -RASPBERRY SAUCE

280 KR

Trinity Hill Syrah 2012,

Hawkes Bay 140 kr

Ryentorps Ljus Belgo 95 kr

PANNA MED GRIS-, ÄLG- OCH OXKÖTT SERVERAS

MED PEPPARSÅS OCH POMMES FRITES

PAN WITH PORK-, MOOSE- AND BEEF SERVED WITH

PEPPER SAUCE AND FRENCH FRIES

480 KR

2 PERSONER/2 PERSONS

Dado Cabernet Sauvignon 2013,

Kalifornien 135 kr

ANGUS BURGARE MED BRIOCHE, TRYFFLEBEARNAISE,

TOMAT, INLAGD SILVERLÖK, SALTGURKA

OCH POMMES FRITES

ANGUS BURGER WITH BRIOCHE, TRUFFLE BÉARNAISE SAUCE,

PICKLED ONION, GHERKIN AND FRENCH FRIES

170 KR

Klein Steenberg 2013,

Western Cape 100 kr

MÅNADENS ÖL

LÖWENBRÄU

OKTOBERFESTBIER 500 ML

95 KR

EFTERRÄTTER

DESSERTS

CHOCO MANIA

GLASS/BROWNIE/KANDERADE NÖTTER/

KOKOSTOPP/CHOKLADSÅS/FÄRSKA BÄR

-ALLT I EN SKÅL

ICE CREAM/BROWNIE/CANDIED NUTS/COCONUT MACAROON/

CHOCOLATE SAUCE/FRESH BERRIES

-ALL IN ONE BOWL

180 KR 2 PERSONER/PERSONS

Elysium Black Muscat Quady Wines 2013,

Kalifornia 75 kr

VISPAD VANILJPANNACOTTA MED HALLON-

MARMELAD SAMT MACARON FYLLED MED

HAVTORNSMÖRKRÄM

WHIPPED VANILLA PANNACOTTA WITH RASPBERRY

MARMALADE AND SEA BERRY CREAM MACARONS

95 KR

La Spinetta Moscato di Asti Bricco Quaglia 2015,

Piemonte 70 kr

CHOKLADSOCKERKAKA MED KONDENSERAD

MJÖLK, VANILJGLASS, RÅRÖRDA HJORTRON

OCH VISPAD GRÄDDE

CHOCOLATE CAKE WITH CONDENSED MILK, VANILLA ICE CREAM,

CLOUDBERRIES AND WHIPPED CREAM

100 KR

Helmut Lang TBA Sämling 2004 unoaked,

Burgenland 95 kr

URVAL AV SVENSKA OSTAR

MED DALECARLIAS EGNA MARMELAD

OCH KNÄCKEBRÖD

SELECTION OF SWEDISH CHEESES WITH DALECARLIAS

OWN MARMALADE AND CRISP BREAD

110 KR

Urval av Pocas Port 3 sorter 80 kr

TRYFFEL SMAKSATT MED SALT OCH LAKRITS

TRUFFLES FLAVORED WITH SALT AND LICORICE

35 KR

Dellavalle Affinata Demerara Rum 42 kr/cl

MOUSSERANDE

| | |
|---|--------|
| Cava Conde de Caralt, Katalonien | 75 kr |
| Crémant d'Alsace Brut Albert Mann, Alsace | 115 kr |
| Mercier Brut, Epernay | 140 kr |

VITT

| | |
|---|--------|
| Umani Ronchi Montipagano Trebbiano d'Abruzzo, Abruzzerna EKO | 75 kr |
| Gustavshof Orange Trocken 2014, Rheinhessen BIO/VEG/DEMETER | 145 kr |
| Castelfeder Mont Més Pinot Grigio 2014, Alto Adige | 140 kr |
| Klein Steenberg Sauvignon Blanc 2013, Western Cape | 100 kr |
| Kumeu Village Chardonnay 2016, Auckland | 150 kr |
| Cederberg Buketraube 2015, Ward Cederberg | 145 kr |

ROSÉ

| | |
|---|--------|
| Castello ColleMassari Gróttolo Rosato, Toscana-Italien EKO | 115 kr |
|---|--------|

RÖTT

| | |
|---|--------|
| Umani Ronchi Montipagano Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzerna EKO | 75 kr |
| Caruso Minini Nero d'Avola Naturalmente 2015, Sicilien BIO | 140 kr |
| Domaine Caillou "Le Clos du Caillou" 2015, Rhone, EKO | 155 kr |
| Trinity Hill Syrah 2012, Hawkes Bay | 140 kr |
| Dado Cabernet Sauvignon 2013, Kalifornien | 135 kr |
| Klein Steenberg 2013, Western Cape | 100 kr |

LÄTTARE DRYCKER PÅ FLASKA

| | |
|--|-------|
| Kullamust 250 ml | 55 kr |
| San Pellegrino 220 ml | 40 kr |
| Caliente EKO 250 ml | 55 kr |
| Ramlösa, Lättöl, Läsk | 25 kr |
| Natureo rosévin 0,05% | 50 kr |
| Barrels and Drum vitt, rött, mousserande vin | 50 kr |
| Eriksberg hovmästarlager 0,5% 330 ml | 50 kr |
| Staropramen 0,5% 330 ml | 50 kr |
| Somersby Apple alkoholfri cider 330 ml | 50 kr |

ÖLSORTER

Fatöl

| | |
|------------------|---------------------------|
| Carlsberg Export | 400 ml 59 kr 600 ml 69 kr |
|------------------|---------------------------|

Oppigårds-Hedemora

| | |
|--------------------|-------|
| Indian Tribute IPA | 90 kr |
|--------------------|-------|

| | |
|----------|-------|
| Amarillo | 85 kr |
|----------|-------|

Dala Bryggeri-Rättvik

| | |
|------------------|-------|
| Lager EKO | 80 kr |
|------------------|-------|

The Beer Factory-Leksand

| | |
|-------------------|-------|
| Peach Blossom APA | 85 kr |
|-------------------|-------|

| | |
|---------------|-------|
| Tällbergs IPA | 95 kr |
|---------------|-------|

Ryentorps Bryggeri-Falun

| | |
|------------|-------|
| Ljus Belgo | 95 kr |
|------------|-------|

Erdinger Weissbier

| | |
|-------------|-------|
| Hefe 500 ml | 95 kr |
|-------------|-------|

| | |
|---------------|-------|
| Dunkel 500 ml | 95 kr |
|---------------|-------|

Guinness

| | |
|---------|-------|
| Orginal | 65 kr |
|---------|-------|

| | |
|---------------------------|-------|
| West Indies Porter 500 ml | 95 kr |
|---------------------------|-------|

Brooklyn Brewery

| | |
|-------|-------|
| Lager | 75 kr |
|-------|-------|

| | |
|------------------------------|-------|
| Black Chocolate Stout 355 ml | 95 kr |
|------------------------------|-------|

| | |
|---|--------|
| Chimay Cinq Cents, Trippel, Trappist 750 ml | 225 kr |
|---|--------|

| | |
|------------------|-------|
| Eriksberg 500 ml | 72 kr |
|------------------|-------|

| | |
|----------------------------|-------|
| Spaten München Hell 500 ml | 95 kr |
|----------------------------|-------|

| | |
|----------------------------|-------|
| Staropramen Pilsner 500 ml | 85 kr |
|----------------------------|-------|

| | |
|---------------|-------|
| Birra Poretti | 85 kr |
|---------------|-------|

| | |
|------------|-------|
| Hoegaarden | 85 kr |
|------------|-------|

| | |
|----------------------------------|-------|
| Bernard Lager, glutenfri, 500 ml | 90 kr |
|----------------------------------|-------|

| | |
|-------------|-------|
| Lefte Blond | 80 kr |
|-------------|-------|

| | |
|----------------------|-------|
| Dugges High Five IPA | 86 kr |
|----------------------|-------|

| | |
|---------------------|-------|
| Stella Artois Lager | 76 kr |
|---------------------|-------|

| | |
|-----------|-------|
| Budweiser | 65 kr |
|-----------|-------|

| | |
|------------------------------|-------|
| Carlsberg Hof Organic | 55 kr |
|------------------------------|-------|

| | |
|--------------|-------|
| Corona Extra | 65 kr |
|--------------|-------|

| | |
|-------------------------------|-------|
| Lindemans Apple lambic 250 ml | 80 kr |
|-------------------------------|-------|

| | |
|--------------------------------|-------|
| Timmermans Kriek Lambic 250 ml | 80 kr |
|--------------------------------|-------|

ANDRA STARKDRYCKER

| | |
|------------------------------------|-------|
| Angry Orchard engelsk cider 355 ml | 90 kr |
|------------------------------------|-------|

| | |
|-------------------------|-------|
| Somersby Päron / Fläder | 55 kr |
|-------------------------|-------|

| | |
|--------------|-------|
| Smirnoff Ice | 85 kr |
|--------------|-------|