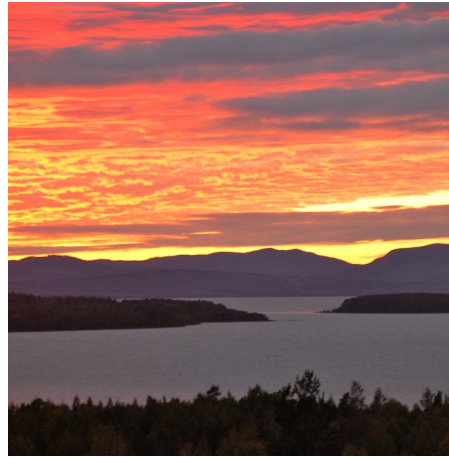


# MENY



## NÅGOT INNAN MATEN ?

### CHAMPAGNE

Mercier Brut, Epernay  
140 kr

### PINK MARGARITA

Tequila, pink grape likör/juice, cointreau lime  
112 kr

### APEROL SPRITZ

mousserande vin, aperol, soda water  
116 kr

### TIMMERMANS KRIEK

Lambic öl  
80 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 vårt vinrum 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

Lefte Blond 80 kr

CHEESECAKE MED RÄKOR, 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

Dacapo Barbera d'Asti Sanbastiàn 2013, Piemonte 145 kr

## MELLANRÄTTER

### MEDIUM SIZED DISHES

DALECARLIAS CHARKUTERI- OCH  
OSTTALLRIK MED TILLBEHÖR

DALECARLIA COLD CUTS- AND CHEESE PLATTER WITH SIDE DISHES

125 KR/190 KR

Dacapo Barbera d'Asti Sanbastiàn 2013, Piemonte 145 kr

CEASARSALLAD MED GRILLAD KYCKLING, BACON OCH  
GRANA PADANO SAMT ROSTADE VITLÖSKRUTONGER

CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN, BACON AND GRANA PADANO  
SERVED WITH ROASTED GARLIC CROUTONS

110 KR/180 KR

Castello ColleMassari Gróttolo Rosato,

Toscana-Italien EKO

## VARMRÄTTER

### GRÖNT/FISK/FÅGEL

### MAINDISHES

### GREENS/FISH/BIRD

PORTABELLOSVAMP FYLLD MED SPAGETTI OCH  
GRÖNSAKSRAGU SERVERAS MED RÖDVINSSÅS  
OCH GRANA PADANO

PORTOBELLO STUFFED WITH SPAGHETTI AND VEGETABLE  
RAGOUT SERVED WITH RED WINE SAUCE AND GRANA PADANO

225 KR

Kurt Angerer Zweigelt Barrique 2012, Niederrösterreich 135 kr

STEKT HAVSABBORRE GRENOBLE MED  
SKIRAT SMÖR OCH MANDELPOTATISPURÉ

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

280 KR

Bodegas Castillo de Mendoza Noralba Blanco 2016,  
Rioja EKO/VEGAN 140 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

Domain Albert Mann Muscat Tradition 2015, Alsace EKO/BIO 160 kr

## 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

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/PERSONS

Dado Cabernet Sauvignon 2013, Kalifornien 135 kr

ANGUS BURGARE MED BRIOCHE, TRYFFLEBÉARNAISE,  
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

## EFTERRÄTTER

### DESSERTS

CHOCO MANIA

GLASS/BROWNIE/KANDERADE NÖTTER/  
KOKOS-OPP/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, Kalifornien 75 kr

VISPAD VANILJPANNACOTTA MED HALLON-  
MARMELAD SAMT MACARON FYLLD 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,  
CLODBERRIES AND WHIPPED CREAM

100 KR

Helmut Lang TBA Sämpling 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

## 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 Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzerna EKO	75 kr
Bodegas Castillo de Mendoza Noralba Blanco 2016, Rioja EKO/VEGAN	140 kr
Gustavshof Orange Trocken 2014, Rheinhessen BIO/VEG/DEMETER	145 kr
Castelfeder Mont Més Pinot Grigio 2014, Alto Adige	140 kr
Domain Albert Mann Muscat Tradition 2015, Alsace EKO/BIO	160 kr
Klein Steenberg Sauvignon Blanc 2013, Western Cape	100 kr

## ROSÉ

Musella rosé del Drago, Venetien-Italien	125 kr
Castello ColleMassari Gróttolo Rosato, Toscana-Italien EKO	115 kr

## RÖTT

Umani Ronchi Montipagano Trebbiano d'Abruzzo, Abruzzerna EKO	75 kr
Kurt Angerer Zweigelt Barrique 2012, Niederösterreich	135 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
------------------	---------------------------

### Erdinger Weissbier

Hefe 500 ml	95 kr
Dunkel 500 ml	95 kr

### Staropramen

Pilsner 500 ml	85 kr
----------------	-------

### Guinness

Orginal	65 kr
West Indies Porter 500 ml	95 kr

### Oppigårds-Hedemora

Indian Tribute IPA	90 kr
Amarillo	85 kr

### Dala Bryggeri-Rättvik

IPA EKO	90 kr
Lager EKO	80 kr

### The Beer Factory-Leksand

Peach Blossom APA	90 kr
Spelmans Ale	95 kr

Birra Poretti	85 kr
Hoegaarden	85 kr

Bernard Lager glutenfri	90 kr
Coppersmith's White IPA	92 kr

Leffe Blond	80 kr
Dugges High Five IPA	86 kr

Spaten München Hell 500 ml	95 kr
Stella Artois Lager	76 kr

Budweiser	65 kr
Brooklyn Brewery Lager	75 kr

Carlsberg Hof Organic	55 kr
Corona Extra	65 kr

Eriksberg 500 ml	72 kr
Lindemans Apple lambic 25 cl	80 kr

Timmermans Kriek Lambic 25 cl	80 kr
-------------------------------	-------

## ANDRA STARKDRYCKER

Angry Orchard engelsk cider 355 ml	90 kr
Somersby Päron / Fläder	55 kr

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

## MÅNADENS ÖL

The Beer Factory, Leksand

Peach Blossom APA

90 kr