

Albert

BISTRO & BAR

FÖRDRINKAR

Dry Martini 135/ 149 kr
Gin, dry vermouth, oliv

Negroni 135/ 149 kr
Gin, campari, sweet vermouth

Montcardi Cava Brut 89 / 395 kr
Macabeo/Xarel-lo/Parellada, Spanien

SNACKS

Småländsk charkbricka för 2 189 kr
Innehåller ramlökskorv, torkat oxkött, äppelkompott, Brorstorp lilla blå, Brorstorps lilla Josefines Svensk brie & fröknäcke
Dryckestips: Guy Charbaut Sélection Brut, Chardonnay/Pinot Meunier/Pinot Noir

Chips med dipp 65 kr
Lantchips som serveras med aioli
Dryckestips: Nääs, Lager

FÖRRÄTTER

Rostad pumpa (V) 117 kr
Serveras med örtcremé, stekt ostronskivling som toppas med blomkålsskrasse
Dryckestips: Domaine Bellevue, Chardonnay

Halstrad pilgrimsmussla 135 kr
Serveras med en jordärtskockpuré samt picklad fänkål
Dryckestips: Montgravet, Chardonnay

Bresola cremé (G) 109 kr
Som serveras på sirapsbröd toppad med örtolja och krasse
Dryckestips: Dolina, Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot

Rotfruktssoppa (V) 105 kr
Gjort på morötter, palsternacka och rotselleri
Som serveras med ljust bröd toppat med olivolja
Dryckestips: Dolina, Merlot

Allergisk?

G = innehåller gluten
L = innehåller laktos
N = innehåller nötter
V = vegansk

Flera av våra rätter kan göras gluten- eller laktosfria.
Övriga frågor kring allergi? Prata med oss i personalen

VARMRÄTTER

Ugnsbakad röding 239 kr
Serveras med en blomkålspuré toppad med riven gurka och lime på en spegel av bonitosås
Dryckestips: Leitz Eins, Zwei, Dry, Riesling

Nattbakad whiskeybiff 279 kr
Serveras med småländsk potatiskaka, rödlösmarmelad och en mustig rödvinsås
Dryckestips: Poliziano Rosso di Montepulciano, Sangiovese/Merlot

Eldostburgare (G) 165 kr
Serveras med strimlad spetskål, silverlök, tomat, rökt cheddar, sirachadressing och pommes frites
Dryckestips: Dolina, Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot

Beluga linser (V) 159 kr
Serveras med puffat rispapper, rostad ostronskivling, chilli, silverlök
Dryckestips: Montgravet, Cabernet Sauvignon/Merlot

Andreas Räksmörgås 169 kr
Serveras med äggkräm, picklad rödlök och confiterade tomater
Dryckestips: Dolina, Riesling

BARNMENY

Köttbullar (G, L) 95 kr
Serveras med kokt potatis, lingon, gräddsås

Hamburgare med bröd (G, L) 95 kr
Serveras med ketchup, tomat, gurka, pommes frites

DESSERT

Mynta glass (L, G) 94 kr
Serveras med mascarponebar
Dryckestips: Karl Pfaffman Auslese, Riesling

Småländsk ostkaka (G, N) 97 kr
Serveras med en ljummen hjortronsylt och Vaniljgrädde
Dryckestips: Bryggkaffe

Smaksatt tryffeltrio (L, G, N) 69 kr
Fråga din servitör om kvällens smaker
Dryckestips: Irish coffee



@eksjostadshotell



Dryckeslista

CHAMPAGNE

Guy Charbaut Sélection Brut Chardonnay/Pinot Meunier/Pinot Noir	125 / 755 kr
Palmer & Co Rosé Brut Chardonnay/Pinot Meunier/Pinot Noir	795 kr
Dauvergne Maxime Rosé Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier	825 kr
Dauvergne Aurelién Brut Pinot Noir/Chardonnay	855 kr

MOUSSERANDE VIN

Montcardi Cava Brut Macabeo/Xarel-lo/Parellada, Spanien	89 / 395 kr
Abbazia Prosecco Glera, Italien	425 kr
Karl Pfaffman Rosébubbel Chardonnay/Pinot Noir, Tyskland	545 kr

ROSÈVIN

Dolina Merlot, Serbien	89 / 360 kr
Vipra Rosa Merlot/Sangiovese, Italien	89 / 360 kr

VITT VIN

Dolina Riesling Serbien	89 / 360 kr
Montgravet Chardonnay, Frankrike	95 / 380 kr
Domaine Bellevue Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike	110 / 435 kr
Fattori Daniele Garganega, Soave, Italien	445 kr
Leitz Eins, Zwei, Dry Riesling, Rheingau, Tyskland	120 / 475 kr
Bouchard Finlayson Blanc de Mer Riesling/Viognier/Chardonnay, Sydafrika	510 kr
Renck Riesling Burgreben Riesling, Alsace, Frankrike	510 kr
Brochard 1er Cru Montmains Chardonnay, Chablis, Frankrike	725 kr

RÖTT VIN

Dolina Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot, Serbien	89 / 360 kr
Montgravet Cabernet Sauvignon/Merlot, Languedoc-Roussillon, Frankrike	95 / 380 kr
Dolina Merlot Merlot, Serbien	425 kr
Laurent Miquel Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc-Roussillon, Frankrike	110 / 435 kr
Logan Weemala Shiraz Shiraz, New South Wales, Australien	475 kr
Dolina XVIII Cabernet Sauvignon, Serbien	495 kr
Insight Pinot Noir, Marlborough, Nya Zeeland	495 kr
Poliziano Rosso di Montepulciano Sangiovese/Merlot, Toscana, Italien	125 / 495 kr
Rosso di Montalcino DOC Sangiovese, Italien	495 kr
Pietro Junior Rosignol Corvina/Rondinella/Molinara, Veneto, Italien	545 kr
Porca de Murca Reserva Touriga Nacional, Portugal	550 kr
Cascina Ballarin Nebbiolo, Langhe, Italien	585 kr
Quinta Dos Currais Tinto Blend, Beira, Portugal	635 kr
Venuglia Ripasso Rondinella/Molinara/Oseleta Valpolicella, Italien	650 kr

SÖTT VIN

Karl Pfaffman Auslese Riesling, Pfalz, Tyskland	85 kr /glas
--	-------------



DRINKAR

Gin Tonic Gin, tonic water, citron	130 / 142 kr
Irish coffee Irländsk whiskey, rörsocker, kaffe, grädde	135 / 149 kr
Autumn Fire Fireball, bourbon, kanel, äppeljuice	135 / 149 kr
Whiskey Sour Bourbon, citron, sockerlag och äggvita	135 / 149 kr

FATÖL 40 CL

Fat 21	69 kr
Zlatopramen	79 kr
Sierra Nevada pale ale	89 kr

ÖL PÅ FLASKA 33 CL

Bryggmästarens Mellanöl	65 kr
Peroni	75 kr
Corona	75 kr
San Miguel glutenfri	75 kr
Punk IPA	89 kr
CBC Cape Point PA / IPA	89 kr

ÖL PÅ FLASKA 50 CL

Bryggmästarens Gold / Dark	79 kr
Småland	79 kr

ÖL FRÅN TRAKTEN

Nääs IPA eller ljus lager	85 kr
Kvarnagårdens Redig pilsner Småland Haze Session IPA Utvandraren IPA Bärfis suröl	89 kr

CIDER

Rekordlig päron Fat, 40 cl	69 kr
Rekordlig Cider Flaska, 33cl Jordgubb/lime eller passionsfrukt	69 kr

ALKOHOLFRITT

Åbro alkoholfri lager	45 kr
Rekordlig cider Jordgubb/Lime	45 kr
Alkoholfritt vin Rött, vitt eller mousserande	59 / 199 kr

LÄSK, JUICE, VATTEN

Flaska bubbelvatten, 1L	30 kr
Åbro lättöl	30 kr
Coca-Cola / Fanta / Sprite Juice	35 kr 30 kr
Äpple, apelsin eller lingondryck	
Red Bull	55 kr
Bryggkaffe	28 kr

Albert rekommenderar

*Fråga våra kunniga servitörer om råd
– de hjälper gärna till att
rekommendera något som passar
dig!*



@eksjostadshotell