

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 två 189 kr
Innehåller ramslöskorv, torkat oxkött, äppelkompott, Brorstorp lilla blå, Brorstorps lilla Josefine Svensk brie samt 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 toppad med blomkålssås
Dryckestips: Domaine Bellevue, Chardonnay

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

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

Rotfruktssoppa (V) 105 kr
Gjort på morötter, palsternacka och rotselleri, 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.
Tveka inte att prata med oss i personalen om eventuella allergier.

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

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

Boston BBQ burgare (G) 175 kr
Serveras med strimlad spetskål, silverlök, tomat, srirachadressing, pepper Jack ost, BBQ sås och pommes frites
Dryckestips: Brewdog, Punk IPA

Belugalinser (V) 159 kr
Serveras med puffat rispapper fyllt med rostad ostronskivling, chilli och silverlök toppas med tomat- och färnkålssallad
Dryckestips: Montgravet, Cabernet Sauvignon/Merlot

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

BARNMENY (4-12 ÅR)

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

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

DESSERTER

Myntasorbet (L, G) 94 kr
Serveras med mascarponebar och hallon coulis
Dryckestips: Karl Pfaffman Auslese, Riesling

Småländsk ostkaka (G, N) 97 kr
Serveras med en ljummen hjortronsylt och vaniljgräddde
Dryckestips: Carlshamns Flaggpunsch

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 Chardonnay, 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 130 / 142 kr
Gin, tonic vatten, citron

Irish coffee 135 / 149 kr
Irländsk whiskey, rörsocker, kaffe, grädde

Autumn Fire 135 / 149 kr
Fireball, bourbon, kanel, äppeljuice

Whiskey Sour 135 / 149 kr
Bourbon, citron, sockerlag och äggvita

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 85 kr
IPA eller ljus lager

Kvarnagårdens 89 kr
Redig pilsner
Småland Haze Session IPA
Utvandraren IPA
Bärfis suröl

CIDER

Rekordlig päron 69 kr
Fat, 40 cl

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

ALKOHOLFRITT

Åbro alkoholfri lager 45 kr

Rekordlig cider 45 kr
Jordgubb/Lime

Alkoholfritt vin 59 / 199 kr
Rött, vitt eller mousserande

LÄSK, JUICE, VATTEN

Flaska bubbelvatten, 1L 30 kr

Åbro lättöl 30 kr

Coca-Cola / Fanta / Sprite 35 kr

Juice 30 kr

Äpple, apelsin eller lingondryck

Red Bull 55 kr

Bryggkaffe 28 kr

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



@eksjostadshotell