

Albert

BISTRO & BAR

FÖRDRINKAR

Dry Martini Gin, dry vermouth, oliv	140/ 155 kr
Negroni Gin, Campari, sweet vermouth	140/ 155 kr
Montcardi Cava Brut Macabeo/Xarel-lo/Parellada, Spanien	95 / 465 kr

SNACKS

Oliver	45 kr
Ölkorv	55 kr
Vitlöksbröd (G,L)	95 kr
Pommes med aioli	75 kr

FÖRRÄTTER

Toast Skagen (G) Klassisk Toast Skagen serveras med löjrom och pepparrot <i>Dryckestips: Champagne, Dauvergne Aurelién</i>	155 kr
Råbiff 100 gr kött, picklad svamp, sojaemulsion, jordärtskocka och stenbitsrom <i>Dryckestips: Dolina Merlot</i>	145 kr
Höstsoppa (L) Krämig svampsoppa som serveras med vitlöksbröd <i>Dryckestips: Montgravet, Chardonnay</i>	149 kr

BARNMENY (4–12 ÅR)

Köttbullar (G,L) Serveras med kokt potatis, lingon och gräddsås	89 kr
Pannkakor (G,L) Serveras med sylt & grädde	79 kr

Varmrätterna går givetvis också att få som barnportion.

Allergisk?

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

Tveka inte att prata med oss.

VARMRÄTTER

Alberts fiskgryta En mustig gryta med torsk, räkor, tomat, fänkål, morot, purjolök serveras tillsammans med aioli och baguette <i>Dryckestips: Montgravet, Chardonnay</i>	245 kr
Torskrygg (L) Serveras med kokt potatis, vitvinsås, gräslök och stenbitsrom <i>Dryckestips: Maso Cantanghel, Sauvignon Blanc</i>	245 kr
Bouef bourguignon (L) Klassisk fransk gryta serveras med potatismos och färsk riven tryffel <i>Dryckestips: Dolina Barrique, Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot</i>	279 kr
Svensk mörad ryggbiff Serveras med pommes frites, Argentinsk chimichurri och aioli <i>Dryckestips: Dolina XIX, Cabernet Sauvignon</i>	295 kr
Vegetarisk hamburgare (G) 200 gr vegetarisk biff som serveras med pepper-jack ost, sallad, tomat, chipotledressing och pommes frites <i>Dryckestips: Dolina Merlot</i>	165 kr
Bistrons hamburgare (G,L) 200 gr kött som serveras med pepper-jack ost, sallad, tomat, bacon, chipotle-dressing och pommes frites <i>Dryckestips: Nääs, IPA</i>	179 kr
Stadshotellets hamburgare (G) 200 gr kött, karamelliserad lök, tomat, bacon, senapsdressing och pommes frites <i>Dryckestips: Nääs, Lager</i>	169 kr
Hotellets pasta (G,L) Gnocchi som serveras med gorgonzolasås, krispigt bacon och parmesanost <i>Dryckestips: Atlas Surani, Negroamaro/Primitivo/Cabernet Sauvignon</i>	165 kr
Vegetarisk pasta (G,L) Gnocchi som serveras med gorgonzolasås, broccoli och parmesanost <i>Dryckestips: Montgravet, Chardonnay</i>	165 kr

DESSERTER

Äppelkompott (G,L) Serveras med ljummen vaniljkräm samt havresmulor <i>Dryckestips: Karl Pfaffman Auslese, Riesling</i>	95 kr
Brownie (L, G, N) Serveras med vaniljglass och dulce de leche <i>Dryckestips: Irish coffee</i>	95 kr



@eksjostadshotell

Dryckeslista

CHAMPAGNE

Dauvergne Aurelién Brut 155 / 855 kr
Pinot Noir/Chardonnay

MOUSSERANDE VIN

Montcardi Cava Brut 95 / 465 kr
Macabeo/Xarel-lo/Parellada, Spanien

Abbazia Prosecco 95 / 465 kr
Venetien, Italien

ROSÈVIN

Dolina 95 / 385 kr
Merlot, Bacina, Serbien

Vipra Rosa 95 / 385 kr
Merlot/Sangiovese, Umbrien, Italien

VITT VIN

Dolina 95 / 395 kr
Riesling, Bacina, Serbien

Montgravet 105 / 425 kr
Chardonnay, Frankrike

Schillinger-Renck Burgreben 135 / 575 kr
Riesling, Alsace, Frankrike

Maso Cantanghel 135 / 575 kr
Sauvignon Blanc, Trentino, Italien

Terre Dei Dogi 575 kr
Pinot Grigio, Italien

RÖTT VIN

Dolina Barrique 95 / 380 kr
Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot, Serbien

Atlas Surani 105 / 425 kr
Negroamaro/Primitivo/Cabernet Sauvignon, Venetien, Italien

Dolina Merlot 110 / 445 kr
Merlot, Bacina, Serbien

Dolina XIX 140 / 615 kr
Cabernet Sauvignon, Bacina, Serbien

Barolo Fontanafredda 945 kr
Nebbiolo, Piemonte, Italien

SÖTT VIN

Karl Pfaffman Auslese 85 / 365 kr
Riesling, Pfalz, Tyskland

DRINKAR

Gin Tonic 130 / 150 kr
Gin, tonic vatten, citron

Irish coffee 140 / 155 kr
Irländsk whiskey, rörsocker, kaffe, grädde

Oaklake Sour 140 / 155 kr
Bourbon, amaretto, citron, bitter, sockerlag och äggvita

FATÖL 40 CL

Fat 21 80 kr

Bron IPA 90 kr

Stella Artois 99 kr

ÖL PÅ FLASKA 33 CL

Peroni 75 kr

Corona 75 kr

San Miguel glutenfri 75 kr

Hoegarden VÖ 75 kr

Punk IPA 90 kr

Asahi 90 kr

Nääs IPA 90 kr

Nääs Lager 90 kr

ÖL PÅ FLASKA 50 CL

Bryggmästarens Gold / Dark 85 kr

ÖL FRÅN TRAKTEN

Nääs IPA 90 kr

Nääs Lager 90 kr



@eksjostadshotell



Dryckeslista

CIDER

Rekordlig päron 80 kr
Fat, 40 cl

Breezer Mango 85 kr
Flaska, 33cl

Breezer Water 85 kr
Flaska, 33cl

ALKOHOLFRITT

Fat 21 45 kr

Bron IPA 75 kr

Alkoholfritt vin 65 / 199 kr
Rött, vitt eller mousserande

LÄSK, JUICE, VATTEN

Coca-Cola / Fanta / Sprite 35 kr

Flaska bubbelvatten, 1L 30 kr

Åbro lättöl 30 kr

Juice 30 kr

Äpple, apelsin eller lingondricka

Red Bull 55 kr

Bryggkaffe 32 kr

Te 32 kr

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



@eksjostadshotell