



## FÖRRÄTT

### BLOMKÅLSSOPPA (VEGAN)

99kr

Kokosmjölk, citrongräs, mandel- och sojabönspesto, grillat bröd och aioli

DRYCKESFÖRSLAG: Allesverloren Syrah

88kr/glas

395kr/flaska

### BETOR

95kr

Variation på betor, varm chèvre, friterad svartrot och grillat sidfläsk

DRYCKESFÖRSLAG: Zonnenblom Sauvignon Blanc

115kr/glas

425kr/flaska

### KROKETTER

95kr

Pancofriterade krocketter, lagrad ost, svamp, salladslök, torkad tomat, vintersallad och tomataioli

DRYCKESFÖRSLAG: Bouchard Pinot Noir

115kr/glas

425kr/flaska

## VARMRÄTT

### ÄLG

265kr

Långkok på älghögre, potatispuré, timjanbakade morötter, egenrökt sidfläsk, svamp, aioli och palsternackschips

DRYCKESFÖRSLAG: Clivius Valpolicella Ripasso

115kr/glas

425kr/flaska

### ENTRÉCÔTE

275kr

Grillad entrécôte 56°, tomatcrème, rödvinskokta svartrötter, krispig potatis och skysås

DRYCKESFÖRSLAG: Barolo

179kr/glas

695kr/flaska

### TORSKRYGG

255kr

Smörstekt torskrygg, potatispuré, sojabrynt smör, polkabeta, pepparrot, bacon och salladslök

DRYCKESFÖRSLAG: Chabli Naudin

135kr/glas

495kr/flaska

ELITE STADSHOTELLET

KARLSTAD



## DESSERT

<b>KOLAKARAMELL</b>	95kr
Brynt smörglass, ganache, grillad sockerkaka	
DRYCKESFÖRSLAG: Moscatel du Setubal NV, Portugal	Glas 4cl 56kr
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	75kr
Med havtornssorbet	
DRYCKESFÖRSLAG: Moscatel du Setubal NV, Portugal	Glas 4cl 56kr
<b>OSTTALLRIK</b>	115kr
Tre svenska ostar, säsongens marmelad och fröknäcke	
DRYCKESFÖRSLAG: Moscatel du Setubal NV, Portugal	Glas 4cl 56kr

Priserna i ovanstående menyer gäller när alla i sällskapet väljer samma meny med hänsyn till allergier där avvikelser får förekomma.