
Välkommen åter!

Du bokar bord på
mobil 0706-928 623
eller mejl
stadskallaren@vetlandastadshotell.se

Stadskällaren

MENY

Stadskällaren

*När värdskapet är lika viktigt som
maten!*

ÖPPETTIDER

Kökets öppettider
Måndag – Fredag 18.00-21.30
Eller enligt din beställning och
överenskommelse

MENY

Vi startar din middag hos oss med att servera en soppa och ett hembakat bröd

1. **Stadspannan** 349 kr
grillad ryggbiff, grönsaker med rostad vitlökssås serveras med tillbehören friterad potatis med parmesan och bearnaisesås
2. **Ugnsbakad torskrygg** 295 kr
serveras med potatis och jordärtskocka puré, brynt smörsås och slungad svartkål och grönsaker
3. **Grillad majskyckling** 259 kr
serveras med kantarellrisotto, skummad karljohansvampsås och bakade betor
4. **Pasta sedanini** 259 kr
med ryggbiff, lök, champinjoner och färsk spenat i en krämig rostad vitlökssås allt toppat med riven parmesan
5. **Caesarsallad** 235 kr
grillad kyckling, sallad slungad i klassisk caesardressing toppad med krutonger, knaperstekt bacon och parmesan
6. **Stensåkra korv på källarvis** 245 kr
Trio på kryddiga korvar från Stensåkra serveras med nybakat bröd och parmesantoppad pommes
 1. Panchetta & vitlökskorv med cheddar crème och picklad rödlök
 2. Äppel & baconkorv med yuzu majonäs och rostad lök
 3. Karameliserad lök korv med baconröra, jalapenos & silverlök
7. **Vegetariskt** 235 kr
kantarellrisotto med friterad haloumi och bakade betor
8. **Källarens köttbullar** 220 kr
Köttbullar, potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås

EFTER MATEN

1. **Vanilj bakad grädde** 86 kr
med äpplen i granskortssirap och kanel med björnbärscollie
2. **Chokladbrownie** 86 kr
Serveras med chokladmousse, grädde och björnbärscollie
3. **Chokladshot** 48 kr
En chokladdessert i miniformat perfekt för den som vill avsluta måltiden med något litet men smakrikt. Shoten bjuder på en len chokladkräm smaksatt med kaffesötman från Kahlua toppad med grädde och kakaopulver

MENY FÖR DRYCKER

Vi föreslår ett glas Cava före eller till maten

PH Style Brut by **Lena Philipsson** 82 kr/glas 412 kr/flaska

En frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron, kex, mineral, persika och lime

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Äppelmust eller Svartvinbärsnektar från Rudenstams

33 cl 62 kr

Alkoholfri öl 33 cl 36 kr

ÖL

Mariestad export 50 cl 89 kr

Heineken 33 cl 62 kr

Fat 21 50 cl 89 kr

IPA 33 cl 69 kr

RÖDA VINER Flaska Glas

Monastrell PH-style by **Lena Philipsson**
395 kr 79 kr

Fruktigt vin med inslag av fat, jordgubbar, viol,
skogshallon, kryddnejlika, vanilj och körsbär

McPherson Shiras 2021 395 kr 79 kr

Fruktig och frisk med inslag av hallon, röda vinbär,
björnbär, vanilj med en pepprig kryddighet

Valpolicella Ripasso 595 kr 119 kr

Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad
och lite mandel, fat och örter

VITA VINER Flaska Glas

DUO des mers 395 kr 79 kr

Doft av krusbär, nässlor och grönt. I smaken är vinet
betydligt rundare med smak av nektarin och persika

Montegravet chardonnay 395 kr 79 kr

Torrt friskt och smakrikt vin med inslag av tropiska frukter

AVEC 5 cl 129 kr

Barens utbud för dagen

DRINKAR 5 cl 129 kr

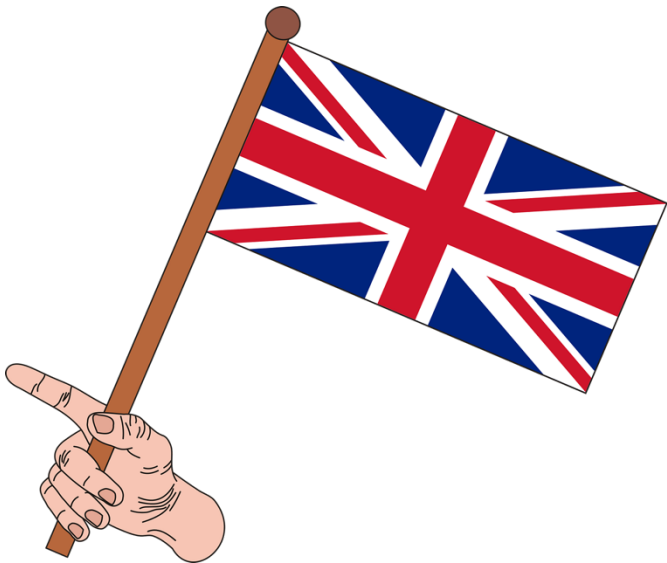
Barens utbud för dagen

Welcome back!

MENU

You make your reservation by
cellphone +46 706-928 623 or by
email
stadskallaren@vetlandastadshotell.se.

Stadskällaren



OPENING HOURS

The kitchen's openings hours
Monday- Friday 18.00- 21.30
Or according to your reservation
and agreement.

MENU MAIN DISHES

We start your dinner with us by serving a soap and freshly baked bread

1. **The city skillet** 345 sek

Grilled sirloin steak, vegetables with roasted garlic sauce, served with crushed potatoes topped with cheese and béarnaise sauce

2. **Oven-baked cod loin** 295 sek

Served with potato and Jerusalem artichoke purée, browned butter sauce, and sautéed black kale and vegetables

3. **Grilled corn-fed chicken** 259 sek

served with chanterelle risotto foamed porcini mushroom sauce and roasted beets

4. **Pasta sedanini** 259 sek

with sirloin, onion, mushrooms and fresh spinach in a creamy roasted garlic sauce topped with grated Parmesan

5. **Caesar salad** 235 sek

grilled chicken, lettuce tossed in classic Caesar dressing topped with croutons, crispy bacon and Parmesan

6. **Stensåkra sausages** 245 sek

Trio of spicy sausages from Stensåkra served with freshly baked bread and parmesan-topped fries

1. Pancetta & garlic sausage with cheddar cream and pickled red onion

2. Apple & bacon sausage with yuzu mayo and crispy fried onion

3. Caramelized onion sausage with bacon mix, jalapeños & pearl onion

7. **Vegetarian** 235 sek

chanterelle risotto with fried halloumi and roasted beets

8. **Cellar" meatballs** 220 sek

Meatballs with mashed potatoes, lingonberry preserves, pressed cucumber, and cream sauce

AFTER DINNER

1. **Baked cream** 86 sek

with apples in spruce bud syrup and cinnamon with blackberry collie

2. **Chocolate brownie** 86 sek

served with chocolate mousse, whipped cream and raspberry coulis

3. **Chocolate Shot** 48 sek

A mini-sized chocolate dessert, perfect for those who want to end their meal with something small yet flavorful. The shot offers a smooth chocolate cream infused with the soft coffee sweetness of Kahlua, topped with whipped cream and cocoa powder.

DRINKS MENU

We suggest a glass of Cava before or with the meal

PH Style Brut by **Lena Philipsson**

82 sek/glass 412 sek/bottle

A fresh taste with hints of green apples, pears, biscuits, peach and lime

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Äppelmust eller Svartvinbärsnektar från Rudenstams

33 cl 62 sek

Alkoholfri öl 33 cl 36 sek

Coca-cola 36 sek

BEER

Mariestad export 50 cl 89 sek

Heineken 33 cl 62 sek

Fat 21 50 cl 89 sek

IPA 33 cl 69 sek

RED WINES Bottle Glass

Monastrell PH-style by Lena Philipsson 395 sek 79 sek

Fruity and fresh with hints of oak, strawberries, violets, wild raspberries, clove vanilla and cherries

McPherson Shiras 2021 395 sek 79 sek

Fruity and fresh with notes of raspberries, red currants, blackberries, vanilla and peppery spice

Valpolicella Ripasso 595 sek 119 sek

Medium-bodied wine with flavors of dark fruit, chocolate, a touch of almond, oak, and herbs

WHITE WINES Bottle Glass

DUO des mers 395 sek 79 sek

Aroma of gooseberry, nettles, and greens.

The taste is notably rounder with flavors of nectarine and peach

Montegravet chardonnay 395 sek 79 sek

Dry, fresh, and flavorful wine hints of tropical fruits

AFTER-DINNERS DRINKS (AVEC) 5 cl 129 sek

Bar's selection of the day

COCKTAILS 5 cl 129 sek

Bar's selection of the day