

MENY

STADSKÄLLAREN

När värdskapet
är lika viktigt som
maten!

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

Dryck till det föreslår vi

Nils Oscar god lager 33 cl **89** kr och en skandinavisk snaps 5 cl **89** kr

Rosè eller Cava By Lena Philipsson **98** kr/glas

Alkoholfri Mousserande vita vinbär från Rudenstams **68** kr 33 cl

MENY

Vi startar din middag hos oss med att servera en soppa och ett hembakat bröd. Dryck till det föreslår vi

Nils Oscar god lager 89 kr och en skandinavisk snaps 5 d 89 kr

Rosè eller Cava By Lena Philipsson 98 kr/glas

Alkoholfri Mousserande vita vinbär från Rudenstams 68 kr 33 cl

1. Stadspannan 349 kr

grillad ryggbiff, grönsaker med rostad vitlökssås serveras med tillbehören friterad potatis med parmesan och bearnaisesås

2. En mustig fiskfrikassé 295 kr

på torsk och lax i en saffransdoftande sås smaksatt med fänkål, champinjon och morot. Serveras med rouille och krispiga betchips

3. Grillad majskycklingfilé 259 kr

med krämig risoni smaksatt med nduja för ett varsamt sting av hetta. Serveras med en gräddig sås på soltorkade tomat

4. Långbakad fläksida 259 kr

med saftigt mörkt kött. Serveras med mjäll rotselleripuré och sylrig äppelkål en fylig cidersås binder samman smakerna och rätten toppas med morotschips

5. Caesarsallad 235 kr

grillad kyckling, sallad slungad i klassisk caesardressing toppad med krutonger, knaperstekt bacon och parmesan

6. Stensåkrakorv på källarvis 245 kr

Trio på kryddiga korvar från Stensåkra serveras med nybakat bröd och parmesantoppad pomes

1. Panchetta & vitlökskorv med cheddarcrème och picklad rödlök
2. Äppel & baconkorv med yuzumajonäs och rostad lök
3. Karameliserad lökkorv med baconröra, jalapenos & silverlök

7. Vegetariskt 235 kr

Krämig risoni med friterad halloumi och bakade betor

8. Källarens köttbullar 220 kr

Köttbullar potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås

DRYCK

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Kaffe eller Te	36 kr
Mousserande vita vinbär eller Äppelmust från Rudenstams 33 cl	68 kr
Mariestad alkoholfri 33 cl	46 kr
Melleruds Pilsner alkoholfri 33 cl	46 kr
Coca-cola, Zero	36 kr

ÖL & SNAPS

Fat21 50 cl Ljus lager bryggd i Småland	89 kr
Mariestad export 50 cl	89 kr
Heineken 33 cl	79 kr
Nils Oscar god lager 33 cl	89 kr
Bygdens ljus lager 33 cl	82 kr
A ship full off IPA 33 cl	72 kr
Sitting Bulldog IPA 33 cl	78 kr
GLUTENFRI ÖL Nils Oscar India Ale 33 cl	82 kr
Skandinaviska snapsar 5 cl	89 kr

RÖDA VINER

	Flaska	Glas
McPherson , Australien-Shiras	395 kr	89 kr
Fruktig och frisk med inslag av hallon, röda vinbär, björnbär och vanilj med en pepprig kryddighet		
Piemonte Rosso , Italien – Barbera-Nebbiolo	395 kr	98 kr
Smaken är mjuk och balanserad med inslag av mörka bär som björnbär och körsbär kompletterat med toner av plommon och en lätt kryddighet		

Valpolicella Ripasso, Italien-Corvina-Corvione-Rondinella

	595 kr	129 kr
Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad och lite mandel, fat och örter		

VITA VINER

	Flaska	Glas
Mucchietto , Italien-Cardonnay-Grillo	395 kr.	98 kr
Doft av mogen citrus, melon och limefrukt. I smaken torr fruktig smak av toner av päron, honungsmelon och gula äpplen		
Montegravet , Frankrike-chardonnay	395 kr	107 kr
Torrt friskt och smakrikt vin med inslag av tropiska frukter		
Duo des mers , Frankrike-Viogniere-Sauvignin Blanc	495 kr.	119 kr
Doft av krusbär, nässlor och grönt. I smaken är vinet betydligt rundare med smak av nektarin och persika		

ROSÉ & CAVA

	Flaska	Glas
Brut Rosé by Lena PH	395 kr	98 kr
Bärig mycket frisk smak med inslag av hallon, örter, smultron, rabarber		
Cava PH Style	395 kr	98 kr
Frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron, kex, mineral, persika och lime		

EFTER MATEN

1. Vanilj bakad grädde 96 kr

med saltkola crème och puffat bovete
Till den föreslår vi Grand Marnier eller Cointreau

2. Husets chokladkaka 96 kr

Serveras med kaluakräm och grädde
Till den föreslår vi Grand Marnier eller Baileys

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
Till den föreslår vi Grand Marnier eller Kahlua

AVEC 5 cl. 129 kr

Baileys.	Cointreau	Amaretto	Punch
Xanté	Likör 43.	Kahlua.	Galiano

AVEC 5 cl 139 kr

Ileach	Bowmore	Planteray rom
Grönsteds VS	Grand Marnier	

DRINKAR 5 cl 129 kr

KAFFE KARLSSON – Bailys Irish cream och Cointreau toppad med kaffe, lättvispad grädde och riven choklad

IRISH COFFEE –Irländsk wiskey toppas med kaffe, lättvispad grädde, kaffepulver och serveras med ett candy stick

GIN & TONIC –Bombay sapphire-Indian tonic-is och citron

ALKOHOLFRI GIN & TONIC –Gordon`s-Indian tonic-is - citron

CAPTAIN & COLA – Capten morgan med is, citron och cola

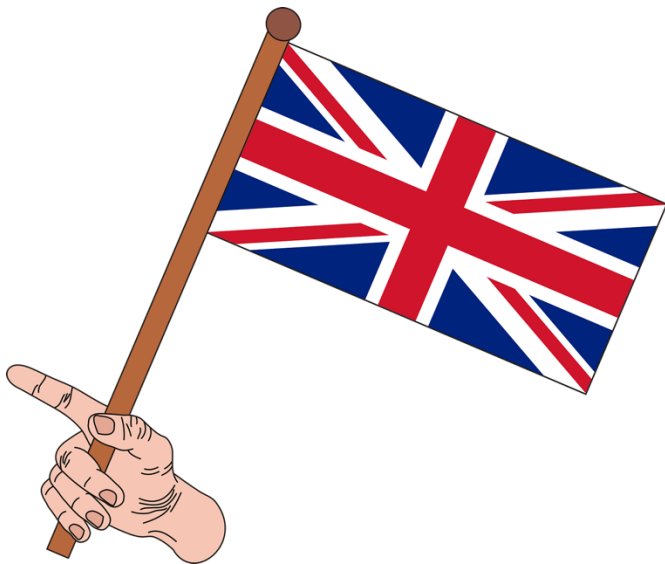
P2 Vaniljvodka, sourz apple, pressad limejuice, fruktsoda, is-citron

LENNART – päronlikör, limejuice, fruktsoda is och citron

DRY MARTINI – Bombay sapphire-Noilly prat-oliv

MENU

STADSKÄLLAREN



We start your dinner with us by serving a soup and freshly baked bread
To accompany this, we recommend a selection of beverages:

Nils Oscar — a fine lager beer 33 cl **89** sek and a Scandinavian snaps 5 cl — **89** sek

Cava or Rosé by **Lena Philipsson** — **98** sek/glass

Non alcoholic Sparkling white currant Juice from Rudenstams — **68** sek for 33 cl

MENU

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

To accompany this we recommended a selection of beverages

Nils Oscar god lager 89 sek och en skandinavisk snaps 5 d 89 sek
Rosè eller Cava By Lena Philipsson 98 sek/glas
Non-alcoholic Sparkling with currant juice from Rudenstams 68 sek 33 cl

9. The city skillet 349 sek

Grilled sirlon steak, vegetabels with roasted garlic sauce, served with crushed potatoes topped with cheese and béarnaise sauce

10. A classic Fishfricassée 295 sek

Cod and salmon in saffron-scented sauce flavored with fennel, mushrooms, and carrot. Served with rouille and crispy beet chips

11. Grilled corn-fed chicken fillet 259 sek

served with creamy risoni flavored with nduja for a gentle touch of heat. Accompanied by a creamy sun-dried tomato sauce

12. Slow-Roasted Pork Belly 259 sek

with golden, crispy and tender juicy meat. Served with smooth celeriac purée and tangy apple cabbage. A rich cider sauce ties the flavours together and the dish is topped with carrot chips

13. Caesar salad 235 sek

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

14. Stensåkra sausage. 245 sek

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

4. Panchetta & garlic with cheddar cream and pickled red onion
5. Apple & bacon sausage with yuzu mayo and crispy fried onion
6. Caramelized onion sausage with bacon mix jalapenos & pearl onion

15. Vegetarian 235 sek

Creamy risoni with fried halloumi and roasted beets

16. Cellar" meatballs 220 sek

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

DRINKS MENU

A NON-ALCOHOLIC BEEVERAGES

Kaffe eller Te	36 sek
Mousserande vita vinbär eller Äppelmust från Rudenstams 33 cl	68 sek
Mariestad alkoholfri 33 cl	46 sek
Melleruds Pilsner alkoholfri 33 cl	46 sek
Coca-cola, Zero	36 sek

BEER & SNAPS

Fat21 50 cl Ljus lager bryggd i Småland	89 sek
Mariestad export 50 cl	89 sek
Heineken 33 cl	79 sek
Nils Oscar god lager 33 cl	89 sek
Bygdens ljus lager 33 cl	82 sek
A ship full off IPA 33 cl	72 sek
Sitting Bulldog IPA 33 cl	78 sek
GLUTENFREE BEER Nils Oscar India Ale 33 cl	82 sek
Skandinaviska snapsar 5 cl	89 sek

RED WINES

	Flaska	Glas
McPherson, Australien-Shiras	395 sek	89 sek
Fruity and fresh with notes of raspberries, red currants, blackberries, vanilla and peppery spice		

Piemonte Rosso, Italien — Barbera-Nebbiolo

	395 sek	98 sek
Fruity and fresh with notes of raspberries, red currants, blackberries, vanilla and peppery spice		

Valpolicella Ripasso, Italien-Corvina-Corvione-Rondinella

	595 sek	129 sek
Medium-bodied wine with flavors of dark fruit, chocolate, a touch of almond, oak, and herbs		

WHITE WINES

	Flaska	Glas
Mucchietto, Italien-Cardonnay-Grillo	395 sek	98 sek
Doft av mogen citrus, melon och limefrukt. I smaken torr frisk fruktig smak av toner av päron, honungsmelon och gula äpplen		

Montegravet, Frankrike-chardonnay	395 sek	107 sek
Torrt friskt och smakrikt vin med inslag av tropiska frukter		

Duo des mers, Frankrike-Viogniere-Sauvignin Blanc

	495 sek	119 sek
Doft av krusbär, nässlor och grönt. I smaken är vinet betydligt rundare med smak av nektarin och persika		

ROSÉ & CAVA

	Flaska	Glas
Brut Rosé by Lena PH	395 sek	98 sek
Bärig mycket frisk smak med inslag av hallon, örter, smultron, rabarber		
Cava PH Style	395 sek	98 sek
Frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron, kex, mineral, persika och lime		

AFTER DINNER

4. **Vanillabaked cream** 96 sek

served with salted caramel cream and puffed buckwheat

Till den föreslår vi Grand Marnier eller Cointreau

2. **Chocolate cake** 96 sek

served with chocolate mousse, whipped cream

We recommend pairing it with a Amaretto or Punch

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. We recommend pairing it with a Grand Marnier or Kahlua

AVEC 5 cl. 129 sek

Baileys.	Cointreau	Amaretto	Punch
Xanté	Likör 43.	Kahlua.	Galiano

AVEC 5 cl 139 sek

Ileach	Bowmore	Planteray rom
Grönsteds VS	Grand Marnier	

DRINKAR 5 cl 129 sek

KAFFE KARLSSON – Baileys Irish Cream and Cointreau topped with coffee, lightly whipped cream, and grated chocolate.

IRISH COFFEE – Irish whiskey topped with coffee, lightly whipped cream, coffee powder, and served with a candy stick.

GIN & TONIC – Bombay Sapphire, Indian tonic, ice, and lemon.

ALKOHOLFRI GIN & TONIC – Gordon's, Indian tonic, ice, and lemon.

CAPTAIN & COLA – Captain Morgan with ice, lemon, and cola.

P2 Vanilla vodka, Sourz Apple, freshly squeezed lime juice, lemon soda, ice, and lemon.

LENNART – Pear liqueur, lime juice, lemon soda, ice, and lemon.

DRY MARTINI – Bombay Sapphire, Noilly Prat, and olive.