

Välkommen  
åter!

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

Stadskällaren

MENY

Stadskällaren

*När värdskapet är lika viktigt som  
maten!*

ÖPPETTIDER

Kökets öppettider  
måndag – fredag 17.00-21.30

Eller enligt din beställning och  
överenskommelse

# MENY

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

Till den rekommenderar vi lite olika drycker

Nils Oscar god lager 33 cl och en skandinavisk snaps 5 cl **159 kr**

Cava **Lena Philipsson 82 kr/glas**

Äppelmust från Rudenstams **62 kr** 33 cl

## 1. Stadspannan 345 kr

grillad ryggbiff, grönsaker med rostad vitlökssås serveras med tillbehören krossade potatis med ost, äppelchutney och bearnaisesås

## 2. Smörstekt torskrygg 275 kr

Serveras med stompad potatis, vitvinsås, bönor och rödbetschips

## 3. Grillad majskyckling filè 265 kr

serveras med en krämig svamprisotto, skummad paprikasås och bakade betor

## 4. Krispig schnitzel 249 kr

panerad i panko serveras denna nystekta och krispiga schnitzel med ett vispat citron, kapris och anjovis smör, friterad muschad potatis, rödvinsås och gröna ärtor

## 5. Stensåkra korv på källarvis 220 kr

kryddiga korvar från stensåkra serveras med nybakat korvbröd, karameliserad lök och baconröra bbq sås friterade potatisbollar och olika tillbehör en riktig "kioskvältare"

## 6. Vegetarisk falafel 220 kr

serveras med hummus, muschad potatis och harissarostade morötter

## 7. Källarens köttbullar 195 kr

Köttbullar, potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås

# Efter maten

## 1. Crémé brulee 86 kr

En klassisk fransk dessert med en len vaniljkräm toppad med ett karamelliserat sockertäcke som spricker perfekt vid första skedtaget.

Till den en föreslår vi Grand Marnier eller Cointreau

## 2. Brostorps ostkaka 86 kr

En svensk favorit som serveras varm, kompletterad med söt hallonsylt och vispad grädde för den perfekta avslutningen.

Till den föreslår vi en Amaretto eller en Punsch

## 3. Chokladshot 48 kr

En chokladdessert i miniformat perfekt för den som avsluta måltiden med något litet men smakrikt. Shoten bjuder på en len chokladkräm smaksatt med den mjuka kaffesötman från Kahlua toppad med grädde och kakaopulver

Till den föreslår vi en Grand Marnier eller Kahlua

## Kaffe eller te 36 kr

---

# Welcome back!

---

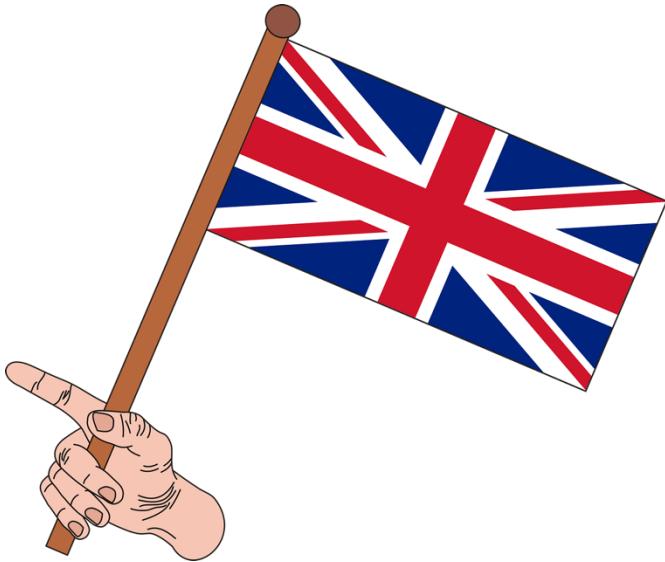
You make your reservation by cellphone +46

706-928 623 or by email

[stadskallaren@vetlandastadshotell.se](mailto:stadskallaren@vetlandastadshotell.se).

# MENU

**Stadskällaren**



## OPENING HOURS

The kitchen's openings hours  
Monday- Friday 17.00- 21.30

Or according to your reservation  
and agreement.

# MENU

We start your dinner with us by serving a soup and a bread roll.  
To accompany this, we recommend a selection of beverages:  
- Nils Oscar God Lager 33 cl and a Scandinavian snaps 5 cl – 159 SEK  
- Cava **Lena Philipsson** – 82 SEK/glass  
- Apple must from Rudenstams – 62 SEK for 33 cl

## 8. **The city skillet 345 sek**

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

## 9. **Butter-fried Cod Fillet 275 sek**

Served with mashed potatoes, white wine sauce, beans and beet chips

## 10. **Grilled Cornfed Chickenfillet 265sek**

Served with creamy mushroom risotto, frothy paprika sauce and baked beets

## 11. **Crispy Schnitzel 249 sek**

breaded in panko this freshly fried and crispy schnitzel is served with whipped butter flavored with lemon, capers and anchovies, fried mashed potatoes, red wine sauce and green peas

## 12. **Stensåkra sausages 220 sek**

Spicy sausages from Stensåkra, served with freshly baked sausage bread, caramelized onions, bacon spread, BBQ sauce, fried potato balls, and various condiments – a real “showstopper”

## 13. **Vegetarian Falafel 220 sek**

Served with hummus, mashed potatoes, and harissa-roasted carrots.

## 14. **“Cellar” meatballs 195 sek**

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

# After dinner

## 1. **Crème Brûlée 86 sek**

A classic French dessert with a smooth vanilla custard topped with a caramelized sugar crust that cracks perfectly with the first spoonful.

We suggest pairing it with Grand Marnier or Cointreau.

## 2. **Creamy chesecake 86 sek**

Swedish cake with raspberry jam and 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.

## **Coffee or tea 36 sek**