

# A LA CARTE

## FÖRRÄTT

**Vitlöksbröd** - Varmt bröd med smör, vitlök och färska örter. 79:-

**PASSANDE  
DRYCK**

*Steininger Riesling - Österrike.  
Frisk & fruktig inslag av mineral, citrus, annans, &  
persika.*

**Klassisk Toast Skagen** - Räkor i mild majonnäs på rostat bröd, toppad med dill och citron. 119:-

**PASSANDE  
DRYCK**

*Mont-Ferrant Americano Cava Brut Nature  
Ekologisk - Spanien.  
Frisk och fruktig med inslag av äpplen och citrus.*

**Västerbottenpaj** - Krämig Västerbottenpaj serverad med lyxig stenbitsrom. 139:-

**PASSANDE  
DRYCK**

*Pierre Chainier Les Calcaires Pinot Noir - Frankrike.  
Lättillgänglig med toner av plommon, björnbär,  
 mogna hallon och körsbär.*



HOTELL  
CHARLOTTENBERG

# A LA CARTE

## VARMRÄTT

**Klassisk Cesarsallad** - Fräsch sallad med nygrillad kyckling, knaperstekt bacon och husets krämiga caesardressing. 229:-

**PASSANDE  
DRYCK**

*Mauro Sebaste Barbera d'Asti Valdevani DOC - Italien.  
Generös, nyanserad och elegant doft av röd bärfrukt  
och torkade rosblad.*

**Biffpasta med champinjoner** - Mör biff och stekta champinjoner i en krämig, smakrik sås serverad med pasta. 179:-

**PASSANDE  
DRYCK**

*Castillo de Benizar Tempranillo - Spanien.  
Medelfylligt, mjukt, varmt och kryddigt med torkad  
frukt och vanilj.*

**Burgare med tryffelmajo** - Saftig burgare i bröd med krämig tryffelmajonnäs, smakrik dressing och serverad med krispiga pommes frites. 229:-

**PASSANDE  
DRYCK**

*Mariestad-Ljus lager.*

**Halloumiburgare** - Gyllenstekt haloumi i bröd med smakrik dressing och serverad med krispiga pommes frites. 209:-

**PASSANDE  
DRYCK**

*Pierre Chainier Les Calcaires Pinot Noir - Frankrike.  
Lättillgänglig med toner av plommon, björnbär, mogna  
hallon och körsbär.*

**Fish and Chips** - Krispig friterad fisk serverad med gyllene pommes frites och krämig remouladsås. 189:-

**PASSANDE  
DRYCK**

*Castillo de Benizar - Spanien.  
Torrt lätt vin med smak av äpple, vanilj och smörkola.*

**Fläskfilé** - Fläskfilé serverad med stekta grönsaker, klassisk bearnaisesås och krispiga pommes frites. 199:-

**PASSANDE  
DRYCK**

*Douglas Green Merlot - Sydafrika.  
Mjukt fruktig doft av mörka körsbär, plommon och  
örter.*



HOTELL  
CHARLOTTENBERG

# A LA CARTE

## BLACK ROCK

Serveras med side sallad, Baconlindad sparris & grillad majscolv.

**SÅ HÄR  
BESTÄLLER DU**



1. Välj en varmrätt.
2. Välj ett tillbehör.

### VARMRÄTTER

#### Laxfilé

Mjuk laxfilé serverad med val av såser: citronsås, dillmajonnäs eller klassisk hollandaise.

229:-

#### Lammfilé

Mör lammfilé serverad med rödvinssås, pepparsås och klassisk bearnaisesås.

329:-

#### Oxfilé

Mör oxfilé serverad med pepparsås, rödvinssås och en klassisk bearnaisesås.

399:-

### VÄLJ ETT TILLBEHÖR

Potatisgratäng

Klyftpotatis

Pommes

Ugnsrostad potatis



HOTELL  
CHARLOTTENBERG

# A LA CARTE

## DESSERT

- |  |      |
|--|------|
| <b>Vaniljglass med hemkockt salt karamellsås</b><br>Krämig vaniljglass serverad med en salt karamellsås. | 65:- |
| <b>Crème Brûlée</b><br>Len vaniljkräm med krispigt karamelliserat täcke –<br>klassisk dessertlyx.        | 99:- |
| <b>Chokladpannacotta</b><br>Len chokladpannacotta med djup kakaosmak och en<br>elegant sötma.            | 79:- |



HOTELL  
CHARLOTTENBERG