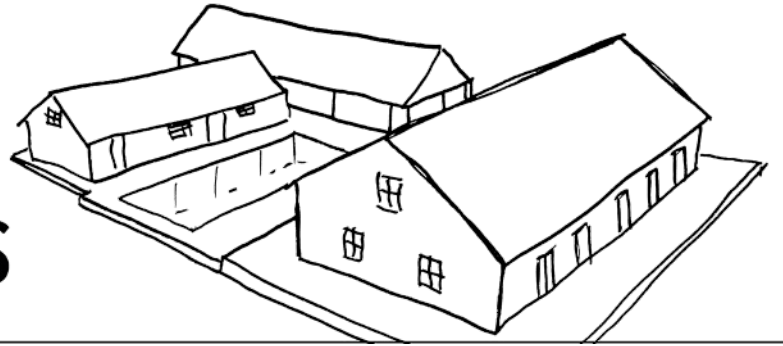


platsen där man möts
personligt och noga urvalt



HOTELL PERSNÄS

-MENY-



Hotell Persnäs

À la carte serveras – served 17.00-21.00

Förrätter – Starters

Chevré Chaud Gratinerad Getost på Levain, med Honung och Rucola
Chevré Chaud Gratined Goat Cheese on Levain, with Honey and Arugula
170kr

Svensk Mozzarella och Tomat, Basilika och Solmarka knäcke
Swedish Mozzarella and Tomato, Basil and Solmarka hard bread
140kr

Kallskuren bricka med Svensk Coppa, Svensk fänkåls Salami, Svensk Kittost från Brostorp
samt Oliver och Solmarka knäcke
Cold cut tray with Swedish Coppa, Swedish fennel Salami, Swedish Kitt cheese from Brostorp
as well as olives and Solmarka hard bread
170kr

Svensk kittost Denise och Gammelknas Arla kristall, fikonmarmelad och Oliver
Swedish putty cheese Denise and Gammelknas crystal cheese, figure marmalade and Olives
160kr

Varmrätter – Main dishes

Svensk Varmrökt lax från Blomlöfs Rökeri med potatissallad och romsås a lá Vibeke special
Swedish Hot smoked salmon from Blomlöfs Rökeri with potato salad and roe sauce a lá Vibeke special
250kr

Fish and chips, MCS Alaska Polock med friterad klyftpotatis, ärtguacamole, citron, en kvist mynta samt sås
Tartar på majonnäs, cornichonger och örter
Fish and chips, MCS Alaska Polock with fried potato wedges, pea guacamole, lemon, a sprig of mint and sauce Tartar of mayonnaise, cornichons
and herbs
250kr

Svensk Högrevs Hamburgare från Valdemarsvik, med friterade klyftpotatis
och husets Tryffel Majonnäs
Swedish chuckroll burger from Valdemarsvik, with deep-fried potato wedges and the house's Truffle Mayonnaise
250kr

Svensk Oxfilé i citronsås med Tomater och Sparris samt friterade klyftpotatis
Swedish beef fillet in lemon sauce with tomatoes and asparagus and fried potato wedges
395kr

Vegetarisk Svensk Najjaost Hamburgare med friterade klyftpotatis
och husets Tryffel Majonnäs
Vegetarian Swedish Najja cheese Hamburger with fried potato wedges
and the house Truffle Mayonnaise
240kr

Salade Niçoise Tonfisk, Nypotatis, Rädisor, Rödlök, Paprika, Svarta oliver, Haricots verts, Cocktailtomater,
Ägg, Sardellfiléer, Romansallad Citron
Salade Niçoise Tuna, New potatoes, Radishes, Red onions, Peppers, Black olives, Haricots verts, Cocktail tomatoes, Eggs, Anchovy fillets,
Romaine salad Lemon
240kr

Barnrätter – Children's dishes

Pizza med mozzarella ost , crèmefraiche / Pizza with mozzarella cheese, crèmefraiche 90kr

Friterade klyftpotatis och husets Tryffel Majonnäs / deep-fried potato wedges 90kr

Sjörövarburgare med klyftpotatis / Priat burger with deep-fried potato wedges 190kr

Pippipannkakor med jordgubbssylt / Pippi pancakes with strawberries 90kr

Olivers pizzor

4-6 personer 480kr, 2-3 personer 280kr

Pizza con Patate e Rosmarin

Potatis pizza med Rosmarin, crèmefraiche

Potato pizza with Rosemary, crèmefraiche

Pizza con Mozzarella Gorgonzola. Pere e Rucola fresca

Mozzarella, Gorgonzola, Päron och Rucola pizza, crèmefraiche

Mozzarella, Gorgonzola, Pear and Rucola pizza, crèmefraiche

Pizza Prosciutto con Olive e Rucola e Sale

Parmaskinka, Oliver, Rucola och Havssalt, crèmefraiche

Parma ham, olives, arugula and sea salt, crèmefraiche

Efterrätter – Dessert

Panna Cotta i form med Hallon

Panna Cotta with Raspberries

120kr

Tiramisu i form

Tiramisu

120kr

Cheesecake i form med hallon

Cheesecake with raspberries

120kr

Efter 21.00 serverar vi – After 9 we serve

Svensk kittost Denise och Gammelknas Arla kristall, fikonmarmelad och Oliver

Swedish putty cheese Denise and Gammelknas crystal cheese, figure marmalade and Olives

160kr

Chevré Chaud Gratinerad Getost på Levain, med Honung och Rucola

Chevré Chaud Gratinated Goat Cheese on Levain, with Honey and Arugula

170kr

Kallskuren bricka med Svensk Coppa, Svensk fänkåls Salami, Svensk Kittost från Brostorp
samt Oliver och Solmarka knäcke

Cold cut tray with Swedish Coppa, Swedish fennel Salami, Swedish Kitt cheese from Brostorp
as well as olives and Solmarka hard bread

170kr

Alkoholfria drycker – Non alcoholic beverages

Rabarber Lemonade 27,5 cl 55kr
Passion/Blodapelsin juice 27,5 cl 55kr

San Pellegrino 20 cl, Citron eko 40kr
San Pellegrino 75 cl, Naturell 80kr

Coco Cola 33cl 45kr
Coca Cola Zero 33cl 45kr
Fanta Apelsin 33cl 45kr
Sprite 33cl 45kr
Sprite Zero 33cl 45kr

Mousserade rabarberdryck 33 cl 55kr
Sparkling rhubarb drink
Mousserande cider, Vit vinbärsdryck 33 cl 55kr
Sparkling cider, White currant drink

Alkoholfritt mousserande vin – Non-alcoholic sparkling wine

Arc-En-Ciel 75cl
190kr

Alkoholfri öl – Non-alcoholic beer

Carlsberg 33 cl 55kr
Gotlands Bryggeri Easy Rider 33cl 70kr

Iskalla drycker – Ice cold drinks

Latte é menta Is skakad mandelmjök med mint, italiensk törstsläckare
Latte é menta Ice shaken almond milk with mint, Italian thirst quencher
55kr

Varma drycker – Coffee and The

Espresso enkel 40kr
Espresso dubbel 50kr
Cappuccino 55kr
Caffe Latte 55kr
Kaffe 35kr
The 35kr

Drycker med Alkohol – Wine

Flaska=bottle, Glas=glass

Mousserande viner – Sparkling wine

Gancia Prosecco - Canelli - Italien

Flaska 390kr - Glas 130kr

Ganica Prosecco – Rosé - Canelli - Italien

Flaska 420kr - Glas 140kr

Sainchargny Crémant – Bourgogne - Frankrike

Flaska 560 kr - Glas 160kr

Champagne

Beaumont Des Crayères Brut – Grand Reserve - Champagne - Frankrike

Lagring minst 3år, Flaska 875kr

Beaumont Des Crayères Fleur Blanche – Premier Cru Reserve - Champagne - Frankrike

Lagring minst 10år, Flaska 1700kr

Vincent D'Astrée Cuvée Equinoxe Brut - Premier Cru - Champagne - Frankrike -

Lagring minst 10år, Flaska 1270kr

Beaumont Des Crayères Nostalgie – Grand Cru - Champagne - Frankrike

Lagring minst 15år, Flaska 2100kr

Vår Champagne kommer från Beaumont Des Crayers ett mindre Champagne hus som strävar efter en hållbar och långsiktig produktion, vingården är en del av UNESCO:s världsarv.

Our Champagne comes from Beaumont Des Crayers, a smaller Champagne house that strives for sustainable and long-term production, the vineyard is part of the UNESCO World Heritage.

Vita viner – White wine

Giol Chardonnay organic – Veneto – Italien - 2018

Flaska 390kr – Glas 130kr

Kubler - Gewürztraminer - Alsace - Frankrike - 2016

Flaska 535kr – Glas 155kr

Kubler - Breitenberg Riesling - Alsace - Frankrike - 2016

Flaska 610kr – Glas 165kr

L'Églantiere - Chablis - Frankrike - 2018

Flaska 720kr – Glas 185kr

Simonet Febvre- Grand Cru Blanchot- Chablis- Frankrike-2014

Flaska 1570kr

Vi brinner för Chablis och Riesling. Så olika men båda med en specifik karaktär! Chablis för priset av Champagne? En Blanchot slår det mesta tycker många franska vinmakare.

We are passionate about Chablis and Riesling. So different but both with a specific character! Chablis for the price of Champagne? A Blanchot is superior to most things if you ask a French winemaker.

Rose viner – Rose wine

Purato Rose – Sicilien – Italien

Flaska 390kr – Glas 130kr

Alain Jaume Bellissime Rose - Côtes du Rhône – Frankrike

Flaska 480kr – Glas 135kr

Röda viner – Red wine

Rocca delle Macie - Chianti Classico D.O.C.G- Italien - 2021

Flaska 440kr – Glas 140kr

Grand Veneur - Côtes du Rhône - Frankrike - 2020

Flaska 395kr – Glas 130kr

Grand Garrigue Vacqueyras - Côtes du Rhône - Frankrike - 2018

Flaska 610kr – Glas 165kr

Domaine Grand Veneur - Châteauneuf-du-Pape - Côtes du Rhône - Frankrike - 2019

Flaska 895kr

Vi tar vårt röda Côtes du Rhône vin från Alain Jaumes vingård i Châteauneuf-du-Pape där fyra generationer
Alain tillverkat röd vin sedan 1826.

We take our red Côtes du Rhône wine from Alain Jaume's vineyard in Châteauneuf-du-Pape where four generations of Alain produce red wine
since 1826.

Starköl – Beer

PERONI Nastro Azzurro

Italien - lager med maltig smak med inslag av honung och citrus

Italy - malty lager with hints of honey and citrus

Flaska 33 cl 89kr

BIRRA MORETTI L'AUTENTICA

Italien - lager med maltig smak med inslag av ljust bröd, citrus och örter

Italy - lager with malty flavor with hints of white bread, citrus and herbs

Flaska 33 cl 89kr

Ängöl prima lager – great lager

Lokal öl - Kalmar - lager med maltig smak med tydlig beska

Local beer - Kalmar - lager with a malty taste and clear bitterness

Flaska 33 cl 89kr

1664 BLANC veteöl – wheat beer

Frankrike - Fruktig smak med tydlig karaktär av citron och koriander

France - Fruity taste with clear character of lemon and coriander

Flaska 33 cl 89kr

Ängöl lata dagar IPA- lazy days IPA

Lokal öl - Kalmar - humlearomatisk smak med tydlig beska

Local beer - Kalmar - aromatic hop flavor with clear bitterness

Flaska 33 cl 109kr

Aperitif, Avec och drinkar – Drinks etc from the bar

Cognac, 4cl

Grönstedt VSOP - Frankrike
145kr

Hine rare XO - Fine Champagne -
Frankrike, 185kr

Whisky, 4cl

Ardberg Ten years, single malt –
Skottland 155kr

Mackmyra Brukswhisky, single malt –
Sverige, 185kr

Calvados, 4cl

Boulard VSOP - Normandie- Frankrike
165kr

Drinkar 165kr, 4 cl

GT

Rom och Cola

Fläder och Vodka

Latte com menthe Vodka

Drinkar 190kr, 4 cl

Negroni

Dry Martini

Campari Orange

Aperol Spritz

Irish Coffee

Cuba Libre

Mojito

Cocktail 170kr

French 75 – Jonas falska Champagne

Long drink / Aperitif/ Bitter 145kr, 8cl

MARTINI Rosso/Bianco/Rosato

Serveras i glas med en isbit

Gin, 4cl

Kyrö Gin - Finland

130kr

Kyrö Dark Gin - Finland

165kr

Rom, 4cl

Rom Ron Barcelo Imperial -

Dominikanska Republiken, 130kr

Angostura Rom1919 – Trinidad, 155kr

Grappa, 4cl

Tommasi Grappa Di Recioto -

Valpoicella - Italien, 4 cl, 155kr

Likör 145kr

Limoncello LUXARDO - Italien, 6 cl

Serveras i glas med isbit

Mandellikör Disaronno - Italien, 4 cl

Portvin, 12cl

Taylors Fine White PORT - Portugal,

Glas 165kr

Dessertvin, 6cl

Jour de fruit - Monbazillac - Frankrike,

Glas 95kr - Flaska 295kr

Snacks

Jordnötter, peanuts, 35g, 45kr

Gårdschips Tryffel, chips, 40g, 45kr

Gårdschips parmesan, chips, 40g, 45kr

Hotell Persnäs

Lunch serveras – Lunch served 11.30-14.00

Olivers pizzor

4-6 personer 480kr, 2-3 personer 280kr

Pizza con Patate e Rosmarin

Potatis pizza med Rosmarin, crèmefraiche
Potato pizza with Rosemary, crèmefraiche

Pizza con Mozzarella Gorgonzola. Pere e Rucola fresca

Mozzarella, Gorgonzola, Päron och Rucola pizza, crèmefraiche
Mozzarella, Gorgonzola, Pear and Rucola pizza, crèmefraiche

Pizza Prosciutto con Olive e Rucola e Sale

Parmaskinka, Oliver, Rucola och Havssalt, crèmefraiche
Parma ham, olives, arugula and sea salt, crèmefraiche

Husets sallad

Salade Niçoise Tonfisk, Nypotatis, Rädisor, Rödlök, Paprika, Svarta oliver, Haricots verts,
Cocktailtomater, Ägg, Sardellfiléer, Romansallad Citron
Salade Niçoise Tuna, New potatoes, Radishes, Red onions, Peppers, Black olives, Haricots verts, Cocktail tomatoes,
Eggs, Anchovy fillets, Romaine salad Lemon
240kr

Frukost serveras 08.00-10.00 - Breakfast is served 08.00-10.00

Bor du inte på hotellet betalar du 180kr för vuxen och 120kr upptill 12 år
If you are not staying at the hotel, you pay 180kr for adults and 120kr for up to 12 years

platsen där man möts
personligt och noga urvalt

HOTELL PERSNÄS

