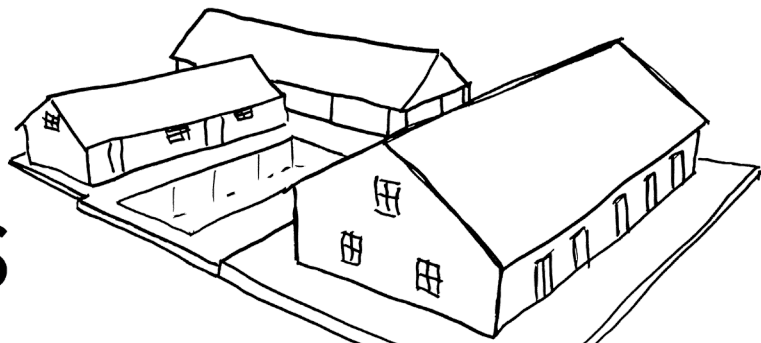


platsen där man möts
personligt och noga urvalt



HOTELL PERSNÄS

-MENY- 2025



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

175kr

Mozzarella och Tomat, Basilika

Mozzarella and Tomato, Basil

145kr

Kallskuren tallrik 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

185kr

Svenska ostar kittost Denise och Gammelknas Arla kristall, Fikonmarmelad och Oliver

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

185kr

Varmrätter – Main dishes

Svensk Varmrökt lax från Blomlöfs Rökeri med Potatissallad och Romsås á la Vibeke special

Swedish Hot smoked salmon from Blomlöfs Rökeri with potato salad and roe sauce á la Vibeke special

270kr

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

270kr

Saffran-fisksoppa á la Vibeke, Koljafilé, Grenaillepotatis, Purjolök, Lök, Vitlök, Morot, Selleri, Tomatpuré, smör, grädde, vittvin, persilja och Saffran, surdegsfralla

Saffron Fish Soup à la Vibeke, Haddock fillet, grenaille potatoes, leek, onion, garlic, carrot, celery, tomato paste, butter, cream, white wine, parsley, and saffron salt, sourdough roll

260kr

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

280kr

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

415kr

Vegetarisk Svensk Nattaost Hamburgare med friterade Klyftpotatis och husets Tryffel Majonnäs

Vegetarian Swedish Natta cheese Hamburger with fried potato wedges and the house Truffle Mayonnaise

250kr

Hotell Persnäs

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

250kr

Sommar Sallad Prosciutto, Melon, Mozzarella, körsbärstomater, Nocellara oliver, olivolja, havssalt

Summer salad Prosciutto melon mozzarella, cherry tomatoes, Nocellara olives, olive oil, sea salt

250kr

Olivers pizzor

4-6 personer 525kr, 2-3 personer 295kr

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

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 / Pirate burger with deep-fried potato wedges 190kr

Pippipannkakor med jordgubbs sylt / Pippi pancakes with strawberries 90kr

Efterrätter – Dessert

Panna Cotta i form med jordgubbskompott

Panna Cotta with strawberries compote

125kr

Tiramisu i form

Tiramisu

125kr

Frozen Cheesecake i form med jordgubbskompott

Frozen Cheesecake with strawberries compote

125kr

Efter 21.00 serverar vi – After 9 we serve

Svenska ostar kittost Denise och Gammelknas Arla kristall, Fikonmarmelad och Oliver

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

185kr

Chevré Chaud Gratinerad Getost på Levain, med Honung och Rucola

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

175kr

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

185kr

Alkoholfria drycker – Non alcoholic beverages

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 59kr
Sparkling rhubarb drink
Mousserande cider, Vita vinbärsdryck 33 cl 59kr
Sparkling cider, White currant drink
Mousserande cider, Svart vinbärsdryck 33 cl 59kr
Sparkling cider, Black currant drink

Alkoholfritt mousserande vin – Non-alcoholic sparkling wine

Arc-En-Ciel 75cl
210kr

Alkoholfri öl – Non-alcoholic beer

Carlsberg 33 cl 59kr
Gotlands Bryggeri Easy Rider 33cl 74kr

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
70kr

Varma drycker – Coffee and The

Espresso enkel 40kr
Espresso dubbel 55kr
Cappuccino 60kr
Caffe Latte 60kr
Kaffe 40kr
The 40kr

Drycker med Alkohol – Wine

Flaska=bottle, Glas=glass

Mousserande viner – Sparkling wine

Gancia Prosecco - Canelli - Italien

Flaska 420kr - Glas 140kr

Ganica Prosecco – Rosé - Canelli - Italien

Flaska 420kr - Glas 140kr

Simonnet Febvre – Crémant – Bourgogne – Frankrike - 2015

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 – Venetto – 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 - 2020

Flaska 720kr – Glas 185kr

Simonnet 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 140kr

Röda viner – Red wine

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

Flaska 460kr – Glas 140kr

Grand Veneur - Côtes du Rhône - Frankrike - 2020

Flaska 395kr – Glas 130kr

Grand Garrigue Vacqueyras - Côtes du Rhône - Frankrike - 2020

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 94kr

BIRRA MORETTI L'AUTENTICA

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

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

Flaska 33 cl 94kr

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 98kr

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 94kr

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

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

Cognac, 4cl

Grönstedt VSOP – Frankrike 145kr
Hine rare XO - Fine Champagne -
Frankrike, 185kr

Gin, 4cl

Kyrö Gin – Finland 130kr
Kyrö Dark Gin – Finland 165kr

Whisky, 4cl

Ardbeg Ten years, single malt –
Skottland 155kr
Mackmyra Brukswhisky, single malt –
Sverige, 185kr

Rom, 4cl

Rom Ron Barcelo Imperial -
Dominikanska Republiken, 130kr
Angostura Rom1919 – Trinidad, 155kr

Calvados, 4cl

Boulard VSOP - Normandie- Frankrike
165kr

Grappa, 4cl

Tommasi Grappa Di Recioto -
Valpoicella - Italien, 4 cl, 155kr

Cocktail, 10cl

French 75 – Jonas falska Champagne,
170kr

Long drink / Aperitif/ Bitter 15cl 145kr,

MARTINI Rosso/Bianco/Rosato
Serveras i glas med en isbit och tonic
water

Likör 145kr

Limoncello LUXARDO - Italien, 6 cl
Serveras i glas med isbit
Mandellikör Disaronno - Italien, 4 cl

Portvin, 9cl

Taylor's Fine White PORT - Portugal,
Glas 165kr

Dessertvin, 9cl

Jour de fruit - Monbazillac - Frankrike,
Glas 95kr - Flaska 295kr

Snacks

Blandade nötter, selected nuts, 35g, 48kr

Gårdschips Tryffel, chips, 40g, 48kr

Gårdschips parmesan, chips, 40g, 48kr

Hotell Persnäs

Lunch serveras – Lunch served 11.30-14.00

Saffran-fisksoppa á la Vibeke, Koljafilé, Grenaillepotatis, Purjolök, Lök, Vitlök, Morot, Selleri, Tomatpuré, smör, grädde, vittvin, persilja och Saffran, surdegsfralla
Saffron Fish Soup à la Vibeke, Haddock fillet, grenaille potatoes, leek, onion, garlic, carrot, celery, tomato paste, butter, cream, white wine, parsley, and saffron salt, sourdough roll
260kr

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
250kr

Sommar Sallad Prosciutto, Melon, Mozzarella, körsbärstomater, Nocellara oliver, olivolja, havssalt
Summer salad Prosciutto melon mozzarella, cherry tomatoes, Nocellara olives, olive oil, sea salt
250kr

Olivers pizzor

4-6 personer 525kr, 2-3 personer 295kr

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

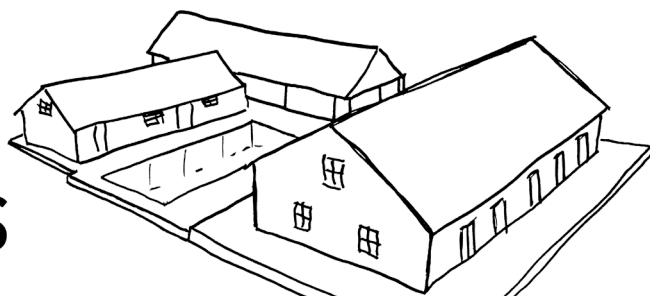
Parmaskinka, Oliver, Rucola och Havssalt, crèmefraiche
Parma ham, olives, arugula and sea salt, crèmefraiche

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

Bor du inte på hotellet betalar du 235kr för vuxen och 140kr upptill 10 år
If you are not staying at the hotel, you pay 230kr for adults and 120kr for up to 12 years

platsen där man möts
personligt och noga urvalt

HOTELL PERSNÄS



R251