

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

1. Stadspannan 345 kr

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

2. Klassisk skomakarlåda 275 kr

ryggbiff som serveras med potatispuré, knaperstekt bacon och rödvinsås (sallad och kuvertbröd)

3. Caesarsallad 220 kr

med grillad majsckyckling som serveras ur en tortillakorg

4. 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"

5. Havets Wallenbergare 220 kr

Serveras med potatispuré, brynt smör och gröna ärtor (sallad och kuvertbröd)

6. Vegetarisk Wallenbergare 220 kr

Serveras med potatispuré, sriracha dressing och gröna ärtor (sallad och kuvertbröd)

7. Källarens köttbullar 195 kr

Köttbullar, potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås (sallad och kuvertbröd)

EFTER MATEN

1. Pannacotta 86 kr

med smak av vanilj toppas med frukt och bär

2. Brostorps ostkaka 86 kr

Serveras med hallonsylt och vispad grädde

3. Björnbärsmousse 86 kr

Serveras på en chokladbrownie med brynt smörkola och krispigt bovete

MENY FÖR DRYCKER

Vi föreslår ett glas Cava före eller till maten

PH Style Brut by **Lena Philipsson** 82 kr/glas 412 kr/flaska

En frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron, kex, mineral, persika och lime

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Äppelmust eller Svartvinbärsnektar från Rudenstams

33 cl 62 kr

Alkoholfri öl 33 cl 36 kr

ÖL

Mariestad export 50 cl 82 kr

Heineken 33 cl 62 kr

Zlatopramen 50 cl 82 kr

IPA 33 cl 69 kr

RÖDA VINER

Flaska

Glas

Monastrell PH-style by **Lena Philipsson**

395 kr

79 kr

Fruktigt vin med inslag av fat, jordgubbar, viol, skogshallon, kryddnejlika, vanilj och körsbär

McPherson Shiras 2021 395 kr

79 kr

Fruktigt och frisk med inslag av hallon, röda vinbär, björnbär, vanilj med en pepprig kryddighet

Valpolicella Ripasso 595 kr

119 kr

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

VITA VINER

Flaska

Glas

DUO des mers 395 kr

79 kr

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

Montegravet chardonnay 395 kr

79 kr

Torr friskt och smakrikt vin med inslag av tropiska frukter

AVEC 5 cl 129 kr

Barens utbud för dagen

DRINKAR 5 cl 129 kr

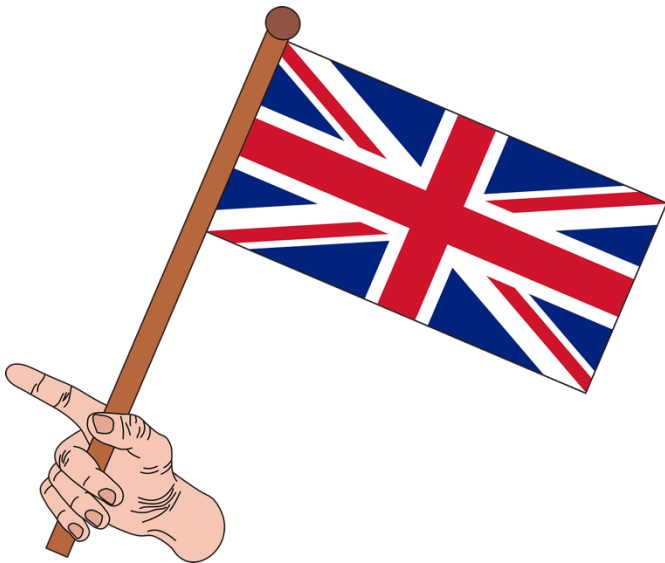
Barens utbud för dagen

Welcome back!

MENU

You make your reservation by
cellphone +46 706-928 623 or by
email
stadskallaren@vetlandastadshotell.se.

Stadskällaren



OPENING HOURS

The kitchen's openings hours
Monday- Friday 17.00- 21.30
Or according to your reservation
and agreement.

MENU

8. The city skillet 345 SEK

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

9. Classic Shoemakers Platter 275 sek

Sirloin steak served with mashed potatoes, crispy bacon, and red wine sauce

10. Caesar salad 220 sek

With grilled corn-fed chicken served in a tortilla bowl

11. Stensåkra sausages, cellar style 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”

12. Sea Wallenbergare 220 sek

Served with mashed potatoes, browned butter, and green peas, includes salad and bread rolls

13. Vegetarian Wallenbergare 220 sek

Served with mashed potatoes, browned butter, and green peas includes salad and bread rolls

14. "Cellar" meatballs 195 sek

Meatballs with mashed potatoes, lingonberry preserves, pressed cucumber, and cream sauce includes salad and bread rolls

DESSERTS

4. Pannacotta 86 sek

Vanilla-flavored, topped with fruit and berries

5. Creamy chesecake 86 sek

Swedish cake with raspberry jam and whipped cream

6. Blackberry mousse 86 sek

Served with browned butter caramel and crispy buckwheat on a chocolate brownie

DRINKS MENU

We suggest a glass of Cava before or with the meal
PH Style Brut by **Lena Philipsson**

82 sek/glass 412 sek/bottle

A fresh taste with hints of green apples, pears, biscuits, peach and lime

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Äppelmust eller Svartvinbärsnektar från Rudenstams

33 cl 62 sek

Alkoholfri öl 33 cl 36 sek

Coca-cola 36 sek

BEER

Mariestad export 50 cl 82 sek

Heineken 33 cl 62 sek

Zlatopramen 50 cl 82 sek

IPA 33 cl 69 sek

RED WINES

Bottle

Glass

Monastrell PH-style by Lena Philipsson

395 sek 79 sek

Fruity and fresh with hints of oak, strawberries, violets, wild raspberries, clove vanilla and cherries

McPherson Shiras 2021 395 sek 79 sek

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

Valpolicella Ripasso 595 sek 119 sek

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

WHITE WINES Bottle Glass

DUO des mers 395 sek 79 sek

Aroma of gooseberry, nettles, and greens. The taste is notably rounder with flavors of nectarine and peach

Montegravet chardonnay 395 sek 79 sek

Dry, fresh, and flavorful wine hints of tropical fruits

AFTER-DINNERS DRINKS (AVEC) 5 cl 129 sek

Bar's selection of the day

COCKTAILS 5 cl 129 sek

Bar's selection of the day