
Välkommen åter!

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

Stadskällaren

MENY

Stadskällaren

*När värdskapet är lika viktigt som
maten!*

ÖPPETTIDER

Kökets öppettider
Måndag – Fredag 18.00-21.30
Eller enligt din beställning och
överenskommelse

MENY

Vi startar din middag hos oss med att servera en tomatsallad och vitlöksbröd.

1. Stadspannan 349 kr

grillad ryggbiff, grönsaker med rostad vitlökssås serveras med tillbehören krossade potatis med riven parmesan och bearnaisesås

2. Sojabakad röding 295 kr

Serveras med örtslungad potatis, smörstekta vår primörer och en grönsakshollandaise

3. Kycklingfajitas 259 kr

med paprika, lök och champinjoner. Serveras med klyftpotatis, creamy corn, chipotle mayo och tortilla bröd

4. Pasta sedanini 259 kr

med ryggbiff, lök, champinjoner och färsk spenat i en krämig rostad vitlökssås allt toppat med riven parmesan.

5. Caesarsallad 235 kr

med grillad kyckling, sallad slungad i klassisk caesardressing toppad med krutonger, knaperstekta bacon och parmesan

6. Stensåkra korv på källarvis 235 kr

kryddiga korvar från stensåkra serveras med nybakat korvbröd, karameliserad lök och baconröra bbq sås friterad pommes. En riktig "kioskvältare"

7. Vegetariskt 235 kr

Spenat och ricotta fyll pasta i tomat och basilikasås toppad med rostade kikärter och riven parmesan

8. Källarens köttbullar 220 kr

Köttbullar, potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås

Efter maten

1.

Bakad grädde 86 kr

Serveras med karameliserade rabarber, hallon och puffat bovete

2.

Bostock med mandelkräm 86 kr

(gratinerad brioche) Serveras med ett lass glass, rabarber och hallonsylt

3.

Chokladbrownie 86 kr

Toppad med chokladmousse, grädde och haloncollie

4.

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

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

Fruktig 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

Torrt friskt och smakrikt vin med inslag av tropiska frukter

AVEC 5 cl 129 kr

Barens utbud för dagen

DRINKAR 5 cl 129 kr

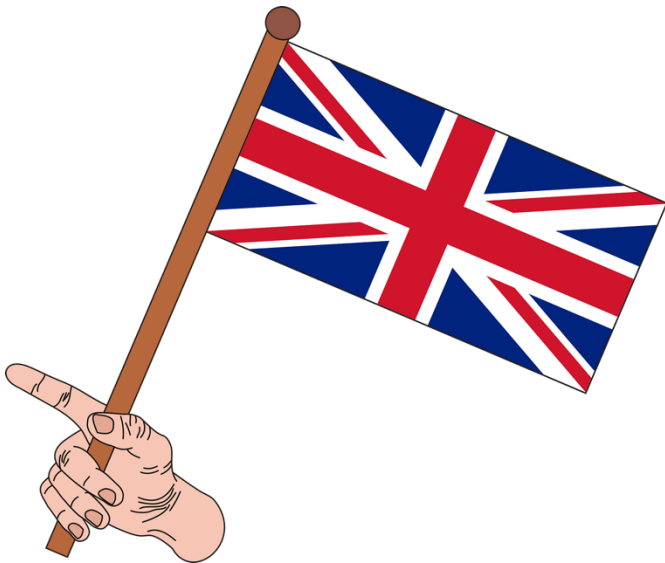
Barens utbud för dagen

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 18.00- 21.30
Or according to your reservation
and agreement.

MENU

We start your dinner with us by serving a tomato salad with garlic bread

1. 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

2. Soy-baked Arctic Char 295 sek

Served with herb-tossed potatoes, butter-fried spring vegetables and a hollandaise

3. Chicken fajitas 259 sek

with bell pepper, onion and mushrooms. Served with potato wedges, creamy corn, chipotle mayo and tortilla bread.

4. Pasta sedanini 259 sek

with sirloin, onion, mushrooms and fresh spinach in a creamy roasted garlic sauce topped with grated Parmesan

5. Caesar salad 235 sek

grilled chicken, lettuce tossed in classic Caesar dressing topped with croutons, crispy bacon and Parmesan

6. Stensåkra sausages, 235 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”

7. Vegetarian 235 sek

Spinach and ricotta-filled pasta in tomato and basil sauce, topped with roasted chickpeas and grated Parmesan.

8. Cellar” meatballs 220 sek

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

AFTER DINNER

1. Baked cream 86 sek

Served with caramelized rhubarb, raspberries and puffed buckwheat

2. Bostock with almond cream 86 sek

(gratinated brioche) served with a scoop of icecream, rhubarb and raspberry jam

3. Chocolate brownie 86 sek

served with chocolate mousse, whipped cream and raspberry coulis

4. 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.

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