Cocktails
140:-

RASPBERRY BELLINI, NQ,s Himbeerpüree mit Sekt

APEROL SPRITZ Aperol, Sekt, Soda

STARLINO ROSE SPRITZ Starlino rosé, mousserande vin, sodavatten

STARLINO ORANGE SPRITZ Starlino Rosé, Mousserande Vin, Sodavatten

HUGO eigener Holundersaft, Holunderlikör, Zitronensaft, Minze, Sekt

FRENCH 75 Gin, Zitronensaft, Sirup, Schaumwein

Alkoholfrei
65:-

PIGGELIN Piggelin Eis, Limette, Zuckergetränk

HALLON LIME NQ, eigenes Himbeerpüree, Limette, Sirup, Zuckergetränk

BLUE LEMONADE Blauer Curaçao, Monin Apfel, Sirup, Zitronensaft, Zuckergetränk

SMAKA PÅ VÄSTSVERIGE

Geräucherter Saibling aus Klangahamn, serviert mit marinierten und gegrillten Kohlrabis und Rüben, sowie in Butter frittiertes Fladenbrot, Eiercrème, Zitronenvinaigrette und gerösteten Kürbiskernen

~

Schwedisches Rinderfilet Premium, serviert mit Bärlauch Chimichurri, Saisongemüse sowie gerösteten Kartoffeln und Rotweinsauce

~

Friterad munk serveras med rabarberhallon, färskost smaksatt med mörksirap och rostade pumpakärnor

545:-

Vorspeisen

Mit Frischkäse gefüllte Zucchinibündelchen, serviert mit Tomatensalsa und Zitronenöl

125kr

Toni, Grüner Veltliner, Österreich

Geräucherter Saibling aus Klangahamn, serviert mit marinierten und gegrillten Kohlrabis und Rüben, sowie in Butter frittiertes Fladenbrot, Eiercrème, Zitronenvinaigrette und gerösteten Kürbiskernen

135kr

Riesling Returns The Grape Collective eko, Deutschland

Carpaccio aus gebackener Unterschale vom Rind, serviert mit gebratenen Tomaten, frittierten Kapern, Basilikumspesto mit Sonnenblumenkernen sowie geriebenem Käse vom Hof Almnäsbruk

145kr

Barbera d'Asti DOCG, Barbera, Italien

Hauptspeisen

Gerösteter Blumenkohl, serviert mit „Haferotto“ mit Geschmack von Kräutern, Knoblauch und Käse, sowie Rote Beeten Vinaigrette und Schnittlauch

240kr

La Zorra RARO, Rufete, Spanien

Pochierte schwedische Forelle, serviert mit warmer Buttersauce, gebeiztem Kohl sowie im Ofen gebackene Frischkartoffeln und Blattgemüse

295kr

Giesen Organic, Sauvignon blanc, Neuseeland

Schwedisches Rinderfilet Premium, serviert mit Bärlauch Chimichurri, Saisongemüse sowie gerösteten Kartoffeln und Rotweinsauce

295kr

Tempore GENERACIÓN 73, Garnacha, Spanien

BBQ-glasierter Rippenspeer vom Betrieb Dalsjöfors, serviert mit Kräuter-Coleslaw, gegrilltem Mais, Rotweinsauce sowie Pommes

225kr

Louis M Martini, Cabernet sauvignon, USA

Norrqvarns klassischer Hamburger mit Rindsfleisch vom Hof Göranstorp, serviert mit gelagertem Käse, gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Salat, Chipotledressing, Pommes und Aioli (Auch vegetarisch erhältlich.)

195kr

Don`t tell Gary, Shiraz, Spain

Warum schmeckt Norrqvanrs Essen so gut?

Im Mittelpunkt unserer Philosophie steht unser Bestreben, möglichst regional zu handeln und auf Produkte aus Skaraborg aufmerksam zu machen – einer Region, die uns mit einer großen Auswahl an diversen Speisen und Zutaten verwöhnt.
Wir konnten mit Freude feststellen, dass die Nachfrage nach solchen Speisen stetig steigt. Es ist lange kein Geheimnis mehr, dass die Verwendung regional produzierter Lebensmittel nicht nur der Gesundheit und der Umwelt zugute kommt, sondern auch ein ganz besonderes Geschmackserlebnis ermöglicht.

Seit Frühling 2012 sind wir als Mitglied des kulinarischen Projekts “Västsvensk Mersmak” zertifiziert.

Weißweine

	Glass	Flasche
Ananto bobal, Macabeo, Spanien	90:-	405:-
Toni, Grüner Veltliner, Österreich	105:-	495:-
Giesen Organic, Sauvignon blanc, Neuseeland	115:-	515:-
Riesling Returns The Grape Collective eko, Deutschland	105:-	515:-
Domain Laroche, Chablis, Frankreich	155:-	625:-
Otazu, Chardonnay, Spanien	115:-	515:-

Rotweine

Ananto bobal, Bobal & Tempranillo, Spanien	90:-	405:-
Don`t tell Gary, Shiraz, Spanien	110:-	515:-
Barbera d'Asti DOCG, Barbera, Italien	115:-	515:-
Louis M Martini, Cabernet sauvignon, USA	115:-	515:-
La Zorra RARO, Rufete, Spanien	115:-	515:-
Tempore GENERACIÓN 73, Garnacha, Spanien	115:-	515:-
Tempore GENERACIÓN 76 Tempranillo, Spanien	115:-	515:-
Malvira Langhe Rosso, nebbiolo, barbera, Italien	120:-	545:-

Schaumweine

Jean Dumangin Brut Blanc de Blancs, Champagne	120:-	695:-
Anna de Codorniu Organic, Cava	100:-	495:-
Signat Cava	90:-	405:-
Treviso Brut Eko, Prosecco	100:-	495:-

Rosé-Weine

Ananto Bobal, Spanien	90:-	405:-
Domaine Le Pivé, Grenache Merlot, Cabernet franc	100:-	485:-

Dessertweine

Rivesaltes Ambré, Grenache Blanc, Frankreich	90:-	405:-
Moscato d'Asti, moscato bianco, Italien	75:-	350:-

Alkoholfrei

Mariestad 33cl 0,5%	50:-
Mellerud 33cl 0,5%	50:-
Nils Oscar, Brown ale 33cl 0,4%	60:-
Äppelmust 50cl	60:-
Rotweine 15cl 0,0%	65:-
Weißweine 15cl 0,0%	65:-
Arc en ciel, Sparkling rosé 12cl 0,0%	75:-
Alexander Juhlin, Sparkling 12cl 0,0%	75:-
Juice, Apple/orange 25cl	25:-
Smil, verschiedene Geschmäcker	18:-
Milch 25cl	20:-
Sugar drink, Hallonsoda, Trocadero 33cl	30:-
Loka natural / lemon 33cl	30:-
Coca Cola, Cola zero, Fanta, Sprite 33cl	35:-
Lättöl Grängesberg 33cl 2,1%	30:-

Cider

Briska demi sec, Riesling & persika Schweden 33cl	70:-
Kivik cider, Apple & Elderberry; semi dry, Schweden 33cl	75:-

Lokales Bier

Qlager, Eko Pilsner Czechis style 50cl	90:-
McBrian, Amber Ale 50cl	115:-
Ambassadörsporter, Torr Stout 33cl	105.-

Fassbier

Mariestads unfiltered, Schweden 40cl	80:-
Mellerud pils 40cl	70:-
Summer bulldog pale ale 40cl	80:-

Qvarnens Wahl

Mariestad 50cl	75:-
Mariestad Old Ox 50cl	95:-
Budvar Tjeckisk lager 50cl	75:-
Mariestad Continental 33cl	58:-
Daura damm, glutenfrei 33cl	75:-
Birra Moretti, Lager 33cl	85:-
Miss Behave, IPA 33cl	85:-
A ship full of IPA 33cl	85:-
Wisby weisse 50cl	85:-
Miller, Lager 33cl	85:-

Weißer Sangria "Glas 79:- Pitcher 290:-"
Weißwein, Pfirsichlikör, Orangensaft, Sirup, Zitronensaft, Sprite

Rote sangria "Glas 79:- Pitcher 290:- "
Rotwein, Orangensaft, Sirup, Zitronensaft, fanta

Nachspeisen

Schokoladen-Brownie mit Cremeux sowie mit Holunder marinierten Erdbeeren
110kr
Rivesaltes Ambré, Grenache Blanc, Frankreich

Frittiertes Berlinergebäck, serviert mit Rhabarberhimbeeren, Frischkäse mit Melasse und gerösteten Kürbiskernen
115kr
Moscato d'Asti, moscato bianco, Italien

Für unsere kleinen Besucher

Halbe Portion einer Hauptspeise

Pfannkuchen mit Schlagsahne, hausgemachter Erdbeermarmelade 2 St 45:- 4 St 65:-

Spaghetti Bolognese, serviert mit Gemüsestäbchen 75:-

Nachspeise

Eis mit Schokoladensauce 55:-