

Meny | Kök&Bar

FIRST HOTEL KRAMM

Förrätter

Pelle Janzon | 135:-

(G -annat bröd)

Klassikern med tunna skivor av rå oxfilé serveras med löjrom, finhackad rödlök samt äggula på frasig toast.

Vintips: Riesling Réserve, Frankrike

Kockens plock | 110:-

(G -annat bröd)

Charkbricka med brie, västerbottensost, gorgonzola samt kallskuret i form av breasola och lufttorkad skinka. Serveras med hemkockt fikonmarmelad & hembakat bröd.

Humo Blanco Pinot noir, Chile

Red velvet | 90:-

(G -annat bröd, L -utan crème)

Mustig kräftsoppa med ett litet sting av cayennepeppar serveras med kräftstjärtar, dillcrème samt västerbottensostsmul serveras med hembakat rostat bröd.

Vintips: Riesling Réserve, Frankrike / Humo Blanco Pinot noir, Chile

Varmrätter - välj ditt tillbehör!

Originalet | 145:-

(G - annat bröd, L - utan ost)

Högrevsburgare (steks rosa medium), serveras med pepprig ruccola, tomat, picklad rödlök samt våran egen dressing. Toppas med cheddarcheese samt rökigt, knaprigt bacon.

Serveras i briochebröd.

Vintips: Columbia Crest (Cabernet), USA

Funky Blue | 145:-

(G - annat bröd, L - utan ost)

Högrevsburgare (steks rosa medium), serveras med våran blue cheese creme, pepprig ruccola, tomat & hel saltgurka toppas med våran hemkokta rödlöksmarmelad samt rostad lök.

Serveras i briochebröd.

Vintips: Columbia Crest (Cabernet), USA

Sloppy veggie | 145:-

(G - annat bröd, L - utan aioli)

Pulled oumph serveras i brioche med tomat, sallad, hel saltgurka samt vitlökscreme.

Toppas med picklad rödlök.

Vintips: Cabernet Sauvignon, USA

Healthy chicken | 190:-

(G)

Timjanstekt majskycklingfile med pytt på rotfrukter samt grönsaker serveras med senapscrème. Toppas med grön sparris & parmesansmul.

Vintips: Humo Blanco Pinot noir, Chile

En rejäl svensk köttbit | 240:-

(G, L - annan sås)

Pepparbiff på oxfile serveras med ugnsbakade cocktaltomater på kvist samt rökig whiskeysås och enligt ditt önskemål på stekgrad

Vintips: Masi Campofiorin, Italien / Humo Blanco Pinot noir, Chile

Rödingen | 220:-

(G)

Serveras med smörslungade rödbetor samt en len och härlig messmörssås toppad med kantareller.

Vintips: Ladoix, Frankrike

Cheesy beef | 185:-

(G - annan pasta)

Pasta som serveras med krämig gorgonzolasås. Toppas med oxfile samt friterad lök.

Vintips: Masi Campofiorin, Italien

Italienaren | 135:-

(G - annat bröd, L - ost)

Lufttorkad skinka, mozzarella samt vitlöksmarinerade cocktaltomater som serveras på en krispig sallad med blandade grönsaker, toppas med örtolja samt frasiga krutonger.

Serveras med hembakat rostat bröd.

Går att få vegetarisk (utna skinka).

Vintips: Masi Modello Rosso, Italien

Kocken tipsar!

Fråga serveringspersonalen om vad som är kvällens tips.

Varierar allt från kött, fisk och mittemellan.

Tillbehör

Frasiga sweet potato fries | 35:-

Pommes frites | 20:-

Ugnsrostade grönsaker | 20:-

Smash potatoes med västerbottensost | 25:-

Pressad potatis | 20:-

Chili cheese | 25:-

Lökringar | 20:-

Dippsåser

Bluecheese | 25:- (G)

Bearnaise | 25:- (L, G)

Vitlök | 25:- (G)

Västerbotten | 25:- (G)

Barnmeny

Köttbullar | 50:-

Serveras med brunsås och lingonsylt.

Miniburgare | 45:-

90g hamburgare, serveras med tomat och sallad samt dressing på sidan om.

Pannkaka | 50:-

Fyra pannkakor, serveras med jordgubbssylt samt grädde eller vaniljglass.

Desserter

Blueberries symphony | 85:-

Len blåbärsmousse som serveras på en mjuk, saftig blåbärskaka till detta serveras även vaniljglass och frasigt sega blåbärsmacarons.

Vintips: Moulin Touchais 3cl 60:-

Shame on you | 75:-

Dark chocolate fudge brownie, serveras med baileysglace och lättvispad grädde smaksatt med kaffe.

Vintips: Museum Muscat 3 cl 60:-

Iskallt | 50:-

Två kulor sorbet med kvällens smak.

Öl

Heineken	70:-
Mariestad Export	70:-
Norrlands Guld	70:-
Zeunerts Höga Kusten	70:-
Paulaner Hefe-Weissbier	70:-
Krušovice	60:-
Ship Full Of IPA	60:-
Sleepy Bulldog Pale Ale	60:-
Wisby Stout	60:-
Kustens Bryggeri IPA	70:-
Kustens Bryggeri IPA 3,5%	45:-

Snaps & Avec

Skåne akvavit, Norrlands akvavit, O.P. Andersson 5cl	125:-
Grönstedts extra, Calvados Busnel Hors 'd Age Remy Martin V.S.O.P.	30:-/cl
Renault Carte Noire	35:-/cl
Grönstedts Monopol, Baileys, Cointreau, Disaronno Amaretto, Xanté, Kahlúa, Likör 43, Drambuie	25:-/cl
Kaffedrink/Drink	

Alkoholfritt

Cola, ColaZero, Fanta, Sprite	25:-
Mjölk	20:-
Kolsyrat "Krammvatten"	20:-
Loka bubbelvatten	25:-
Alk.fri öl/vin/cider/drink	40:-
Kaffe/Te	25:-
Espresso, Latte, Choklad	30:-

Dryck

Briska päroncider	65:-
Briska flädercider	65:-
Bacardi Breezer	70:-
Smirnoff Ice	70:-

Whiskey

35:-/cl

Famous Grouse, Jameson, Cragganmore 12yrs (Speyside) Glenkinchie 12yrs (Lowlands) Glenmorangie 10yrs (Highlands) Oban 14yrs (Highland) Laphroaig 10yrs (Islay) Bowmore 12 yrs (Islay)

Visste du att vi har lokala bryggerier i Höga Kusten?

Zeunerts Höga Kusten Öl | 70:-

Kustens Gårdsbryggeri Öl | IPA 70:-, 3,5% 45:-

Box Whisky - Världskänt whiskydestilleri | 60:-/cl

Hernö Gin - En klassisk Gin&Tonic | 45:-/cl

Röda viner

Masi Modello Rosso 2016 | gl 75:- / fl 300:-

Passar till: Stekt fisk med svamp, charkuterier, pasta och risotto passar väldigt bra ihop med detta vin.

Vinets karaktär: Vackert rubinröd i färgen. Ren doft med inslag av hallon och körsbär. Lättdrucken och god med bärig eftersmak.

Druvor: Raboso Veronese, Refosco | Land: Veneto, Italien

Masi Campofiorin 2015 | gl 90:- / fl 360:-

Vinets karaktär: Harmoniskt, kryddigt och fylligt med inslag av mogna, mörka körsbär och fat. Eftersmaken är lång och välbalanserad. **Passar till:** Servera till krämiga pastarätter eller till fläsk, lamm, eller nötkött. Passar också utmärkt till lagrade hårdostar.

Druvor: Corvina 70 %, Rondinella 25 %, Molinara 5 % | Land: Italien

Humo Blanco Edición Limitada Pinot Noir 2015 | gl 95:- / fl 380:-

Vinets karaktär: Generös doft av jordgubbar, körsbär, kryddor, örter och choklad. Mjuk, frisk och välstrukturerad smak med balanserade tanniner, toner av röda bär, örter och choklad. Bra längd. **Passar till:** Grillad fisk, ljust kött, pasta eller plockmat.

Druvor: Pinot Noir 100 % | Land: Lolol, Chile

Columbia Crest Grand Estate Cabernet Sauvignon 2016 | gl 100:- / fl 400:-

Vinets karaktär: Smakrikt välbalanserat vin med inslag av vanilj, kaffeböner, mörka körsbär och mörk choklad. Långa tanniner och lång avslutning med toner av mörk choklad och kryddor.

Passar till: Kryddad mat, mörkt kött eller grillat.

Druvor: Cabernet Sauvignon 90 %, Cabernet Franc 5 %, Syrah 3 %, Merlot 2 % | Land: Columbia Valley Washington State, Usa

Cecchi Brunello di Montalcino 2011 | gl 195:- / fl 780:-

Vinets karaktär: Varm röd färg. Bred doft. Harmoniskt och långt avslut.

Passar till: Väldigt gott till höstens grytor, grillat kött och ost.

Druvor: Sangiovese 100 % | Land: Toscana, Italien

Vita viner

Masi Modello Bianco 2017 | gl 75:- / fl 300:-

Vinets karaktär: Klar gul med grön ton. Blommig, inbjudande doft. Fräsch smak med lång smak av persikor, tropiska frukter och grapefrukt.

Passar till: Servera till krämiga pastarätter eller till fläsk, lamm, eller nötkött.

Passar också utmärkt till lagrade hårdostar.

Druvor: Pinot Grigio | Land: Veneto, Italien

Riesling Réserve 2016 | gl 100:- / fl 400:-

Vinets karaktär: Intensiv doft av persika, ananas och grapefrukt som utvecklas i blommig stil med smöriga nyanser och antydning av hasselnöt. Frisk och fruktig, smak av grapefrukt med bra syra.

Passar till: Skaldjur, fisk, kyckling och lamm.

Druvor: Riesling 100 % | Land: Alsace, Frankrike

Ladoix le Clou d'Orge Domaine Gagey 2015 | gl 135:- / fl 540:-

Vinets karaktär: Vinet är nyanserat och ursprungstypiskt. Ett torrt och friskt vin med inslag av citrus, mineral, gult äpple och fat. **Passar till:** Vinet passar bra till fisk- och skaldjursrätter och till getost.

Druvor: Chardonnay 100 % | Land: Lolol, Chile

Mousserande

Piccolo Codorniu Ecologica | gl 90:-

Land: Spanien

Perelada Cava Brut Reserva | fl 380:-

Land: Spanien

Ferrari Organic NV | fl 420:-

Land: Italien

Rosé

Terra Sana | gl 90:- / fl 360:-

Vinets karaktär: Torr, frisk och fruktig. **Passar till:** Sallad och fisk.

Druvor: Grenache 60 %, Counault 40 % | Land: Frankrike

Champagne

Louis Roederer Brut Premier NV | fl 945:-

Vinets karaktär: Elegant, fyllig, frisk och fruktig.

Druvor: Pinot Noir 40 %, Pinot Meunier 20 %, Chardonnay 40 % | Land: Frankrike