

Meny | Kök&Bar

First Hotel Kramm

Förrätter

Beta | 85:- (L- med annan kräm) (G-med annat bröd)

Helbakad rödbeta serveras med ädelostkräm, frasiga surdegskrutonger samt bladgrönt toppas med honungsbalsamico samt färsk timjan

Vintips: Dopff Pinot Gris, Frankrike

Twisted Caesar | 95:-

Friterad krokett med kyckling serveras med vintersallad toppas med bakad parmesanost samt klassisk caesardressing

Vintips: Codorniu Ecologica Brut EKO, Spanien

Soppan | 90:- (L-med laktosfri grädde) (G)

Jordärtskockssoppa serveras med knaperstekt sidfläsk toppas med tryffelolja samt hackad timjan

Vintips: Beaujolais Villages, Frankrike

Regnbåge | 125:-

Rökt regnbåge serveras på toast med krispig sallad och färskostkräm med getost från Forseds getgård toppas med hjortron, citron samt färsk dill

Vintips: Even & Odd Riesling, Tyskland

(G)= Glutenfri

(L)=Laktosfri

Varmrätter - välj ditt tillbehör

Renen | 325:- (L - puré med laktosfri grädde) (G-maizenafriterad lök)
Sotad renfilé serveras med pure på butternutpumpa med smak av rostad muskot, smörfräst skogssvamp samt gindoftande rödvinssås toppas med friterad lök.
Vintips: Chateau Bouscassé, Frankrike

En rejäl svensk köttbit | 295:- (G-maizenafriterad pn) (L)
Oxfile serveras med balsamicosky och marinerad schalottenlök toppas med friterad palsternacka.
Vintips: Borgogno No Name, Italien

Local wilderness | 195:- (G-annat bröd) (L-utan ost)
Älgfärsburgare serveras med vintersallad, kantarellkräm samt knaperstekt rökt lokalt bacon, tomat och västerbottensost, toppas med smörstekt karamelliserad lök serveras med friterade hemmagjorda potatishalvor från högakustenpotatis /vegetariskt alternativ- halloumi
Vintips: Borgogno Langhe Rosso, Italien

Trippel bacon, trippel cheese | 165:-
(G-med annat bröd) (L-annan dressing)
Högrevsburgare (steks rosa-medium) med extra ost & bacon serveras med ostkräm, bladgrönt, tomat samt cheddar och rökigt bacon.
Vintips: Dark Horse Zinfandel, USA

Pastan | 170:-
Krämig pasta med skogssvamp, vitlök och färsk basilika, toppas med olivolja samt parmesanflagor
Vintips: Masi Modello Rosso, Italien

Cod | 210:- (G)
Lättrimmad torskrygg serveras med pepparrotssås med smak av vitt vin, jordärtskockspuré, torkad crème fraiche samt honungsrostade rödbetor
Vintips: I Sistri Chardonnay, Italien

Duck | 195:- (G) (L-laktosfri sås)
Ankbröst med honungsrostade rotfrukter serveras med grönpepparsås samt äppelchutney toppas med krispig tunt hyvlad rödbeta /vegetariskt alternativ helbakad rotselleri
Vintips: I Sistri Chardonnay, Italien

(G)= Glutenfri
(L)=Laktosfri

Tillbehör

Sötpotatis frites | 35:-
Pommes frites | 20:-
Ugnsrostade grönsaker | 20:-
Kökets hemgjorda parmesanslungade
klyftpotatis | 35:-

Side dishes

Tomat och fetaostsallad | 40:-
Vitlöksfrästa champinjoner | 30:-
Hembakat bröd och örtsmör | 25:-
Rostade betor med getost,
balsamico samt bladgrönt | 35:-

Dippsåser

Aioli, bearnaisesås | 25:-

Dessurter

Apelsin | 70:-

Saftig apelsinkaka serveras med färsostmousse samt torkade
lingon toppas med maräng med smak av nejlika

Tarte | 75:- (L) (G-glutenfri tarte)

Citrontarte serveras med smulad maräng samt husets sorbet

Hjortron | 90:- (G)

Hjortronkaramell serveras med vaniljglass samt rostade
nötter, toppas med bränt socker samt sockerkokta hjortron

Barnmeny

(Alla barn äter barnportion ur övrig meny för halva priset)

Barnhamburgare serveras med alla

tillbehör på sidan | 65:-

Klassisk lasagne | 65:-

Köttbullar med kokt potatis samt

brunsås och lingonsylt | 65:-

Glass med chokladsås | 40:-

Kladdkaka med grädde | 40:-