

Meny | Christoffer

First Hotel Kramm

Aperitif

Martini Passion 125:-

Vodka, passoa, passionsfruktpuré, citron

Jordgubbe 125:-

Vodka, jordgubbspuré, sockerlag, citronjuice,
bubbelvatten

Bubbel 90:-

Kustens bryggeri IPA 85:-

Före maten

Marinerade oliver 55:-

Grytfriterade chips, tryffelmajo 65:-

Edamameböner, srirachamajo, sesamfrön 85:-

Aranchini | Halv 95:- Hel 180:-

Friterade risottobollar, variation på grönkål, pesto, färskost, olivolja, parmesan, grillad citron

Vintips: Torre del Falasco Garganega 2019, Italien
alt. Masi Modello Bianco 2017, Italien

Fläsk | Halv 110:- Hel 220:- (G) (L)

Långbakad fläskside, senapskräm, picklad höstgurka, stekt äpple, variation på jordärtskocka

Vintips: Coto Mayor Crianza 2020, Spanien
alt. Borgogno No name 2015, Italien

Råbiff | Halv 145:- Hel 295:- (G)

Hjort, variation på skogssvamp och västerbottenost, picklade senapsfrön, grytfriterade chips, örter

Vintips: Secret de Lunés Pinot Noir EKO 2019, Frankrike
alt. Masi Modello Rosso 2016, Italien

Röding | Halv 115:- Hel 230:- (L-laktosfritt smör)

Smörstekt, friterade musslor, örtsmör, musselskum

Vintips: 875m 2018 , Spanien
alt. Isistri Chardonnay 2017, Italien

Högre | 185:- (G-med annat bröd) (L -ost)

Smashed burger, brioche, pepper jack, stekt lök, bacon, smokey dressing, tomat, sallad ,pommes

Vintips: Uncle Zin Appassimento 2018, Italien
alternativt. Borgogno Langhe Rosso Pinin 2016, Italien

Tillbehör

Pommes 25:-

Husets potatis 30:-

Friterade grönsaker 35:-

Desserter

En kula | 65:- (G) (L)

Glass eller sorbet

Vintips: Moscato D'asti 2019, Italien

Blåbär | 85:-

Amerikansk blåbärspannkaka, romsirap, färskost, marinerade blåbär

Vintips: Brumaire Novembre 2011, Frankrike

Hjortron | 95:- (G) (L- med annan glass)

Varma hjortron, vaniljglass, kardemummadrömmar

Vintips: Royal Tokaji Late Harvest, Ungern

Barnmeny

**Smashed burger, dressing, tomat,
sallad och pommes | 75:-**

**Amerikanska pannkakor med sylt
samt glass eller grädde| 70:-**