

Gott innan maten!

Äntligen är du här! Varmt välkommen. Får vi fresta med något litet innan maten? Ett glas champagne med sprudlande bubblor, Gustawas kalla lager eller varför inte en drink? Våra snacks eller gratinerat ostron passar fint till!

Champagne Etienne 145kr/glas

Gustawas Höst Bellini 98kr

Björnbärspuré | Prosecco

French Martini 130kr

Vodka | Hallonlikör | Ananas

Angostura Old Fashioned 130kr

Amaro Di Angostura | Mörk Rom | Citron | Apelsin

Negroni 145kr

Gin | Campari | Röd Vermouth

Pineapple Whiskey Sour 130kr

Bourbon | Ananas | Citron | Socker | Äggvita

Wedig Gin Å Tonic 145kr

Westerviks Gin | Valencia Orange Tonic Water

Gustawas Lager "Godt dricka" 79kr | 33cl

Gustawas Lager har vi producerat tillsammans Kent och Andreas på det lokala Figeholms Bryggeri. Med smaker av ljust bröd, grapefrukt, nektarin och honung passar detta till det mesta på vår meny. Godt även före maten!

Gratinerade ostron 49kr styck

Kantarellstuvning | Västerbottenost, lagrad 24 mån.

Sniglar 75kr | 6 st

Rökt smör | Timutpeppar

Ångade Edamamebönor 39kr

Salt | Chili

Tre varianter på snacks 110kr

Oliver | Valenciamandlar | Rotfruktchips

Drängameny | Måndag – Torsdag

Kvällens surdegspizza 155kr

Fräscha råvaror efter tillgång!

Småländska isterband 185kr

Örtstuvad potatis | Inkokta rödbetor | Syrad lök | Cidervinägersenap

Dryckesförslag: Kvarnen Pale Ale

Friedrich Erdmanns godaste Hamburgare 230kr

Bröd | Kött | Svensk tryffelost | Dijonaise | Tomat | Picklad lök | Saltgurka | Friterad potatis

Dryckesförslag: Ninfeo Valpolicella Ripasso

Gustawas caesarsallad 165kr

Eldost | Romansallad | Caesardressing | Tomat | Lök | Krutonger

Dryckesförslag: Frescobaldi Alie Syrah

Stekt inlagd västerviksströmming 175kr

Skärgårdsknäcke | Picklade morötter | Kryddost | Senapskräm | Rostad palsternackspuré

Dryckesförslag: Gustawas Lager

Fråga om oss allergener.

Bröd och sovel

Den nutida handelsresanden och västerviksbon, Lucas, kommer ursprungligen från den lilla byn Coreses i Spanien. Härifrån har Lucas tagit med sig fina och omsorgsfullt utvalda produkter från grisar uppfödda på ekollon. "Fint ska det va", hade Gustawa sagt!

Plancha från Coreses – stor 195kr

Pata Negra: Skinka 50% | Salami | Chorizo
Serrano | Manchego | Bröd | Tomatmarmelad

Plancha från Coreses – liten 145kr

Pata Negra: Salami | Chorizo
Serrano | Manchego | Bröd | Tomatmarmelad

Iberico Pata Negra Extra Grand Reserva 125kr/50g

Lagrad 40 månader

Brödservering 55kr

Vispat rökt smör med sikrom | Kuvertbröd | Skärgårdsknäcke

Gratinerade Ostron 49kr styck

Kantarellstuvning | Västerbottenost, lagrad 24 mån.

Sniglar 75kr | 6st

Rökt smör | Timutpeppar

Gustawa tipsar!

4 gratinerade ostron och 6 sniglar | 225kr

Supé 510kr

Hotelllets egenrökta sik och rom från Händelöp

Gulbetor | Rödbetsmousse | Selleriolja | Friterad kapis |
Picklade senapsfrön | Rödbetspulver

Hängmörad oxfile från Dackebygden

Hemgjord korv med smak av gotländsk tryffel | Kantareller |
Rostad palsternackspuré | Vispat karamelliserat rödlökssmör |
Bakad knipprödbeta | Timjanreduktion

Bakad chokladterriner

Havtornsmousse | Kanderade valnötter | Torkad choklad |
Hallon- och lakritssås

Vinpaket, 3 väl utvalda viner till maten 355kr

Mindre och mellanstort

Småländska delikatesskroppkakor 149kr

Insjökräftor | Krondillbuljong | Svampkräm | Kryddost | Torkat äpple
Dryckesförslag: Lunatica Poggio la Luna

Hotelllets egenrökta sik och rom från Händelöp 155kr

Gulbetor | Rödbetsmousse | Selleriolja | Friterad kapis | Picklade
senapsfrön | Rödbetspulver
Dryckesförslag: Mosaik Pinot Gris 2017

Råbiff på oxfile från Dackebygden 165kr

Konfiterad äggula | Friterad palsternacka | Picklad jordärtskocka |
Torkat bovete | Rostad tomatmajonnäs | Chiliolja
Dryckesförslag: Griottes Beaujolais 2020

Hemgjorda vårrullar där Asien möter Småland 145kr

Trattkantareller | Svartkål | Tjustbog | Granskottsdipp
Dryckesförslag: Hanck Blanc de Pinot Noir

Större

Hängmörad oxfile från Dackebygden 375kr

Hemgjord korv med smak av gotländsk tryffel | Kantareller | Rostad palsternackspuré | Vispat karamelliserat rödlökssmör | Bakad knippörödbeta | Timjanreduktion

Dryckesförslag: Cono Sur 20 Barrels Syrah

Rosastekt lammentrecôte 315kr

Rostad vitlökssås | Pumpapuré | Rotfruktskaka med smak av sveciaost | Smörslungade bönor | Tomatmarmelad | Basilikaskum

Dryckesförslag: Morellino di Scasano 2018

Rotselleri i tre varianter 265kr

Nattbakad | Puré | Syrad

Kantarelleemulsion | Svampbuljong | Apelsinstekt morot | Manchego | Sotad päronkompott | Selleriolja

Dryckesförslag: Kunststück Riesling 2019

Pocherad västerviksabborre 315kr

Kroppkaka | Rotselleripuré | Citrussyrade morötter | Krondillssky | Kålfondant | Friterad grönkål

Dryckesförslag: Bouzeron 2019

Sött på maten

Sockerbagarens tryfflar, två styck 55kr

Vår Erik gör tryfflar och smaksätter efter humör och smak

Dryckesförslag: Kaffe och Cognac

Hantverksostar från Råven & Osten 110kr

Lokaltillverkade ostar | Fröknäcke | Sultanrussinkompot

Dryckesförslag: Amarone Corte Fornaldo Classico 2015 (6cl)

Bakad chokladterriner 125kr

Havtornsmousse | Kanderade valnötter | Torkad choklad | Hallon- och lakritssås

Dryckesförslag: Anstutz Waldgries Rosenmuskateller 2019

Carins ostkaka på gästgivarsätt 115kr

Plommonkompott | Kardemummagrädde | Bittermandel | Amaretto

Dryckesförslag: Muscat de Riversaltes 2018

Inkokta höstapplen 105kr

Rostad havre | Färskost med smak av vanilj | Timjankola | Honungskex | Äpplesorbet

Dryckesförslag: Riesling Beerenauslese 2011

Barnmeny

Pizza Vesuvio 80kr

Tomatsås | Ost | Rökt skinka

Fish and Chips 95kr

Rödtunga | Pommes | Majonnäs

Barnhamburgare med pommes 80kr

100g nötfärsburgare | Pommes | Bröd | Tomat | Saltgurka | Sallad | Dressing

Glassbomb 50kr

Vaniljglass | Maräng | Chokladsås

Pannkaksdröm 65kr

Amerikansk pannkaka | Lönnsirap | Glass