

NYBRO

STORA HOTELLET

1935



SOMMER A LA CARTÉ 2022



VORSPEISEN

Hering 119:-
auf in Butter gebratenem dänischen Roggenbrot,
mit zartem Pastinajenpüree und einer
Sherry-Balsamico-Vinaigrette

Flamkuchenschnitte 129:-
mit Sauerrahm, frischen Kartoffeln, gehobelten
Silberzwiebeln, Rogen und frisch geschnittenem
Priester-Käse.

Carpaccio 129:-
vom Rinderfilet mit "Gammel-Knas" Käsecreme
und gebratenen Kapern, gesalzenen Mandeln
und mit Kresse garniert.

Vegetarisches Stück vom 114:-
Flammkuchen
mit Zitrus-Sauerrahm, Spargel, Algenperlen und
eingelegten Radieschen



BISTRO GERICHTE

Hamburgare 195:-
vom Black Angus (Ingmarsgården), geräucherter
Cheddar-Käse, Tomate, rote Zwiebel, Wildschweins-
speck, Bratkartoffeln und Chili-Aioli

Moule frites 164:-
(Miesmuscheln mit Pommes frites) serviert
mit schwarzer Knoblauch-Aioli

Geräucherte Garnelen, 193:-
geräucherte Muscheln und
geräucherter Heilbutt
werden mit Whiskey-Aioli, Avocado-Dip, Salat mit
Wachtelelern, Olivern und gegrilltem Brot serviert.

Bookmakertoast 209:-
mit Rinderfilet, Dijoncreme, geriebenem
Meerrettich, rohem Eigelb auf Knoblauchbrot

Pannoumi mit Kräutern 173:-
paniert und in Gremolata (Kräutermischung)
geschwenkten Zucchini-Spaghetti und
Rote-Bete-Pioka

Das Hotel "Stora Hotellet" in Nybro, wurde 1935 erbaut und beherbergte damals ein Hotel, ein Rathaus und eine Bank. Es hatte von Anfang an, eine zentrale Rolle im Leben der Einwohner von Nybro. Nach einer kompletten Renovierung des Anwesens, sind wir sehr stolz dass wir die Türen wieder öffnen können für ein Hotel mit Restaurant. Das Hotel verfügt über 31 Zimmer, 4 Konferenzräume, 2 Restaurants und dem fantastischen Rathaussaal, genannt Theandersaal.

Ein herzliches Willkommen bei uns und einen schönen Sommer!

WARMER FLEISCHGERICHTE

In Butter gebratener, 264:-
leicht voreingesalzenes Kabeljaufilet
mit Petersilienwurzelpüree, pochiertem
Ei von "Huset på kullen", Spargel im Dill und
Muschelschaum.

Gegrilltes, in Zitrone und 232:-
Koriander mariniertes Thunfischkotelett
serviert mit Caesar Salat

WARME FLEISCHGERICHTE

Curry lammrücken 269:-
mit zerdrückten Knoblauch-Kartoffeln,
Tomatenkompott und Balsamico-Sky

Entrecote 279:-
(lokal produziert in Dalsjöfors),
Käse überbackener Fenchel mit Zitrone und
Honig glasierte Zwiebel mit Bearnaise-Butter



DIE SPEZIALITÄT DES HAUSES

"NYBRO STORA HOTELLET" (für 2 pers.)

Gegrilltes T-Bone-Steak 695:- für två
mit schwarzen Pfefferkartoffeln, Rotweinsosse,
Grüne Sauce, schwarze Knoblauchmayonnaise,
Gewürzbutter und Kartoffelgratin

NACHSPEISEN

Pawlova Torte 109:-
mit Vanillecreme und frischen Erdbeeren

Bayrische Erdbeercreme, 119:-
Pannacotta auf Sauermilch (von Rugstorp),
mit Zitronen- und weißem Schokoladeneis

In Butter gebratener Rhabarber 107:-
mit Holunder-Parfait und Mandelkeks



Das "große Hotel" - das kleine mit großen Herz.