

Meny

Pernilla Wiberg Hotel, ett mysigt fjällhotell för sportiga livsnjutare! Njut på PW Kök & bar som serverar vilt och klassiska rätter. Råvarorna är noggrant utvalda efter säsong och så långt som möjligt jobbar vi med närproducerade råvaror.

Något gott före maten

CHAMPAGNE DE SAINT GALL	125:-/GL
JORDGUBBSBELLINI	110:-
DRY MARTINI	99:-/148:-
APPEROL SPRITZ	110:-
REDBERRIES ROYAL "non alcoholic"	49:-

Förrätter

GRILLAT SURDEGSBRÖD, SKOGSVAMP.....	129:-
med örter, parmesan och krämigt ägg	
SCALLOPS.....	195:-
halstrad färsk scallops med rökt forellform samt potatiskrutonger	
REN FRÅN FJÄLLEN	155:-
tartar på innanlår från ren som har betat i fjällvärlden, med smörcreme, picklade smålökar och potatiscrisp	
GUBBRÖRA	129:-
vår version av gubbröra på Norröna matjesill och Grebbestads anjovis med löskokt ägg och brynt smör	

Kvällens tips!

VÅR VERSION AV SVENSKA KLASSIKER.... 197:-

Varmrätter

TORSKRYGG	239:-
lättrimmad torskrygg från Lofoten med rökt mandel- potatispuré, råstek primörbroccoli och vitvinskum	
RYGGBIFF	289:-
grillad hängmörad ryggbiff med pommes Anna och bordelaisésås	
FLANKSTEK	255:-
helstek flankstek med ljummen tomatsallad, kålskott och örtcème	
PRIMÖRER	159:-
säsongsbaserad primörtallrik med rökt potatiscreme och krassesallad	

Desserten

CRÈME CARAMEL	115:-
crème caramel med saltröstade hasselnötter, lättvispad grädde och goda bär	
RABARBER	129:-
rabarber consommé med gel, glass, maräng och inkokt rabarber	
GLASS & SORBET.....	95:-
dagens sorbet eller glass med goda tillbehör	
GODIS	85:-
kaffegodis, husets små bakverk	

Är ni sugna på något gott till desserten?

Ett härligt dessertvin, kaffedrink eller varför inte bara en slät kopp kaffe.
- Fråga personalen om vad vi har för alternativ.



PW kök & bar