

MENY



Ester Ellqvist, John Bauers fru

SVENSKA SMAKER I SÄSONG – TILLAGADE MED OMTANKE, LOKALA RÅVAROR OCH KLASSISKA TEKNIKER.

Hos oss står bra råvaror och goda smaker i fokus.

Vi lagar maten från grunden och inspireras av det svenska köket med moderna inslag.

Vårt kött kommer från svenska gårdar och vi samarbetar bland annat med

lokala producenter som Hillinge Trädgårdar och Hagshultskossorna.

Vår gös kommer från Hjälmarenen. Menyn följer säsongerna och vi låter råvarorna styra våra rätter. Vår ambition är att ge er en vällagad och trevlig matupplevelse hos oss på Ester.

FÖRDRINK

1 glas Cava 105:-

1 glas Champagne 185:-

APTITRETARE

Rostade marconamandlar 55:-

Brostorps Blå 55:-
med fröknäcke & Skogsbärsbalsamico

Chips 55:-
med smetana, rödlök & löjrom

FÖRRÄTTER

Kantarelltoast DELUXE på smörstekt brioche, toppad med Almnäs Tegel & Kalix löjrom 265:-
Krämig stuvning på svenska höstkantareller | Kalix löjrom |
Picklade senapsfrön | Almnäs Tegel

Kantarelltoast på smörstekt brioche, toppad med Almnäs Tegel 225:-
Krämig stuvning på svenska höstkantareller | Schalottenlök |
Picklade senapsfrön | Almnäs Tegel

Råbiff på svensk oxfilé 100g 195:-, finns även som varmrätt 200g 355:-
Handskuren råbiff på svenskt Oxfilé | Gravad Äggula | Krispig potatis |
Picklad schalottenlök | Kapris | Cornichons | Dijonnäs | Riven pepparrot | Gräslök

Råbiff på rostad rotselleri och svamp 195:-
Finhackad rostad rotselleri och svenska skogssvampar | Gravad äggula |
Krispig potatis | Picklad schalottenlök | Kapris | Dijonnäs |
Riven pepparrot | Gräslök | Almnäs Tegel

Esters Toast Skagen toppad med Kalix löjrom 225:-
MSC-märkta handskalade räkor | Majonnäs | Crème fraîche | Schalottenlök |
Dill | Citron | Pepparrot | Smörstekt brioche | Kalix Löjrom

Krämig Karljohansvampsoppa 195:-
Svenska Karljohanssvampar | Rostad surdegskrokant | Brynt smör |
Smörstekt svamp | Körvel

VARMRÄTTER

Brynt smörrisotto med karamelliserad jordärtskocka 265:-

Carnarolirisotto | Brynt smör | Karamelliserad jordärtskocka | Almnäs Tegel | Rostade hasselnötter | Färska örter

Smörstekt gösfilé med kräftor, brynt smör & pepparrot 375:-

Svensk gösfilé | Dillkokt potatis | Handskalade kräftor | Picklad gurka med dill | Brynt smöremulsion med citron | Friterad kapris | Färskriven pepparrot

Hjortytterfilé med höstens smaker 365:-

Rostad jordärtskocka | Karljohanssvamp | Potatisterrin | Syltad schalottenlök | Rödvinsky med enbär och timjan | Vispat timjanssmör

Svensk oxfilé med klassisk pepparsås 395:-

Svensk oxfilé | Potatisterrin | Grillad spetskål | Haricots verts | Klassisk pepparsås

BISTRO

Esters kallrökta laxmacka 235:-

Grov tekaka | Kallrökt lax | Avokado | Färskost med dill och pepparrot | Kokt ägg | Syltad rödlök | Citron | Gurka | Färska örter

Esters King Size räksmörgås alt. Räksallad 265:-

Grov tekaka | 180 g Handskalade MSC-märkta räkor | Kokt ägg | Majonnäs | Aioli | Gurka | tomat | Dill | Citron | Syltad rödlök | Färskriven pepparrot

Esters högrevsburgare gjord på nötkött från Hagshultskossor 265:-

Brioche | Grovmalen högrevsburgare | Lagrad cheddar | Picklad rödlök | Krispig sallad | Tomat | Dijonnäs | Friterad lök | Pommes frites

Kvällens Husman 195:-

Bor ni hos oss? Måndag-torsdag serverar vi kvällens husman.
Fråga gärna i restaurangen vad köket erbjuder ikväll.

Stenugnsbakad Pizza med kallrökt lax & dill 235:-

Crème fraîche | Mozzarella | Kallrökt lax | Pepparrot | Syltad rödlök | Citron | Dill

Stenugnsbakad Pizza Prosciutto 245:-

Tomatsås | Mozzarella | Italiensk prosciutto | Ruccola | Hyvlad parmesan | Körsbärstomater | Olivolja

Stenugnsbakad Pizza Päron & Brie 215:-

Crème fraîche | Brieost | Tunt skivat päron | Rostade valnötter | Honung | Färska örter | Svartpeppar.

DESSERT

Äppeldessert med karamell & vanilj 155:-

Karamelliserade svenska äpplen | Vaniljkräm | Havresmulor | Salt karamell | Vaniljglass

Friterad camembert med hjortron & vaniljglass 165:-

Friterad camembert | Varma hjortron | Svensk vaniljglass | Honung | Färska örter

Kardemummacrème brûlée med höstens bär 125:-

Karamelliserat sockertäcke | Syrliga höstbär

Chokladmousse med havssalt & svenska hallon 115:-

Hallon | Rostad kakaokrokant | Lättvispad vaniljgrädde | Havssalt

KAFFE

Kaffedrinkar 4cl 139:- | 6cl 159:-

Presskaffe 45:-

Espresso 45:-

Cappuccino 45:-

Kaffelatte 55:-

Te 40:-

LIKÖRER

1 cl

Baileys 26:-

Disaronno 26:-

Cointreau 26:-

Drambuie 26:-

Grand marnier 26:-

Bénédictine D.O.M 26:-

Kahlua 26:-

Xanté 28:-

DESSERTVIN

Brachetto Dácqui docg 65:-

Brännlands Iscider 75:-

FLASKÖL

50cl

Mariestad	92:-
Paulaner Hell	95:-
Paulaner Weissbier	95:-

FLASKÖL

33cl

Heineken	82:-
Peroni	85:-
Sol	82:-
Mariestad Continental	82:-
Ginger Joe	82:-
Daura (Glutenfri)	82:-
Ship full of IPA	82:-
Lokal öl	92:-

från Wetterstadens bryggeri

FATÖL

40cl | 50cl

Mariestad Ijus	80:- 90:-
Krusovice	85:- 95:-
Sleepy Bulldog	85:- 95:-

CIDER

Briska	80:-
Rosé Päron Fläder Demi Sec	
Strongbow	80:-
Smirnoff Ice	80:-

ALKOHOLFRITT

Läsk 33 cl	45:-
Coca cola Coca cola zero Fanta Sprite	
Loka	45:-
Naturell Citron	
Alkoholfri cider	50:-
Alkoholfri öl	50:-
Mariestad Ship full of IPA Tomorrow brewing	
Juice	
Äpple Apelsin	45:-

WHISKY

1cl

Famous Grouse	30:-
Makers Mark	33:-
Jack Daniels	33:-
Jim Beam	30:-
Jameson	30:-
Glenkinchie	36:-
Laphroaig	36:-
Talisker	38:-
Cragganmore	38:-
Dalwhinnie	39:-
Oban	42:-
Lagavulin	45:-
Macallan 12-årig	40:-
Mackmyra Brukswhiskey	38:-
Mackmyra Svensk Ek	44:-
Heavens Door	38:-

COGNAC

1cl

Grönstedts Monopol VSOP	26:-
Hennessy VS 32 kr	32:-
Remy Martin 42 kr	42:-

ROM

1cl

Grande Réserve	32:-
XO 20th Anniversary	35:-
Stiggin's Fancy Pineapple	34:-
Original Dark Rum	34:-
Vintage Mauritius 2013	42:-

GRAPPA

1cl

Sarpa di poli	33:-
Sarpa oro di poli	53:-

CALVADOS

1cl

Lecompte 5-årig	40:-
Lecompte 12-årig	53:-

VITT VIN

Glas | Flaska

Caliza 105:- | 465:-
Spanien | La mancha | Sauvignon blanc

Kruger-Rumpf 125:- | 565:-
Tyskland | Nahe | Riesling

Lieubeau 135:- | 595:-
Frankrike | Loire | Sauvignon Blanc

La Chablisienne 135:- | 595:-
Petit Chablis
Frankrike | Chablis | Chardonnay

Newton Johnson Southend 170:- | 765:-
Sydafrika | Upper Hemel-en-Aarde Valley | Chardonnay

ROSÉ VIN

Glas | Flaska

Mulderbosch Rosé 105:- | 465:-
Sydafrika | Coastal region
Cabernet sauvignon

BUBBEL

Glas | Flaska

Cava Perelada Brut 105:- | 495:-
Spanien | Cava

Prosecco Millesimato 105:- | 495:-
Italien | Veneto | Glera

RÖTT VIN

Glas | Flaska

Caliza 110:- | 495:-
Spanien | La mancha | Tempranillo

Côtes-Du-Rhône Rouge 125:- | 575:-
Frankrike | Rhône | Syrah, Grenache, Mourvèdre

Gran Feudo Reserva 125:- | 575:-
Spanien | Navarra | Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

La Belle Angele 125:- | 575:-
Frankrike | Vin de France | Pinot Noir

Costa Di Bussia Barbera D'Alba 145:- | 645:-
Italien | Piemonte | Barbera

San Silverstro Brumo 150:- | 675:-
Nebbiolo D´Alba
Italien | Piemonte | Nebbiolo

Monte Zovo Superiore Flaska
785:-
Italien | Veneto | Valpolicella Ripasso

Barolo Biologico 1075:-
Italien | Piemonte | Nebbiolo

Heimark 3995:-
USA | Napa Valley | Cabernet Sauvignon

CHAMPAGNE

Glas | Flaska

Champagne Tattinger 185:- | 895:-
Brut Reserve
Frankrike | Champagne

Champagne Tattinger 1295:-
Prestige Rosé
Frankrike | Champagne