

# HOTEL FRITZATORPET

Hotell - Konferens - Restaurang

## Menyförlag för beställning

Välj bara en varmrätt eller komponera er egen 2- eller trerättersmiddag utifrån förslagen nedan.

För att kunna säkerställa en hög kvalitet för er som gäst så är vi tacksamma om ni väljer 1 förslag på förrätt, varmrätt respektive dessert! Eventuella allergier eller specialkostor diskuteras på telefon.

Köttet steks efter kökets rekommendationer om inget annat anges vid bokning.

Senast 1 vecka före ankomst vill vi ha er bokning.

Frågetecken reder vi gärna ut på telefon.

Välkomna!



Hotel Fritztorget  
info@hotelfritztorget.se  
www.hotelfritztorget.se

Box 151  
Nytebodavägen 31  
0454 22 66 22

293 23 Olofström  
293 91 Olofström



## Förrätter

### Löjrom

Nystekt råraka med löjrom, rödlök & creme fraiche

125:-

### Toast Halen

Krämig toast på kräftor, räkor, toppad med stenbitsrom

97:-

### Ankbröst

Lättrökt ankbröst med karamelliserad rödlök & pumpapuré

85:-

### Räkcocktail

Klassisk räkcocktail med gröna ärtor, cocktailtomat,  
ägg & majonäs

95:-

### Fisksoppa

Saffransdoftande soppa på lax, räkor & fänkål

85:-

### Pilgrimsmussla

Halstrade pilgrimsmusslor med  
jordärtskockpuré och palsternackschips

135:-



  
HOTEL  
FRITZATORPET

Hotell - Konferens - Restaurang

# Huvudrätter

## Hjortytterfilé

Helstekt hjortytterfilé med jordärtskockspuré,  
munkelsås och potatisbakelse

239:-

## Kalv

Kalvytterfilé med rostad palsternacka, bräserverad purjolök,  
grön ärtpuré, rosmarinsky & rösti

189:-

## Fläskfilé

Cajunsotad fläskfilé med rökig BBQ-sauce,  
vitlöksstekt persiljepotatis sam örtcreme

169:-

## Lax

Färskostfylld lax med säsongens smörslungade primörer samt  
citrusrylig vitvinsås och potatispuré

159:-

## Majskyckling

Serveras med potatisstrudel och färska örter, samt getostcreme & caponata

175:-

## Rödingfilé

Halstrad rödingfilé med potatispuré, betor, kapris & brynt smör

159:-

Köttet steks efter kökets rekommendationer  
om inget annat önskas vid bokningen

  
**HOTEL**  
**FRITZATORPET**

Hotell - Konferens - Restaurang

# Dessерter

## Skogsbärspaj

Skogsbärspaj, serveras med vaniljglass

75:-

## Chokladtryffel

Liten bit choklad efter maten

37:-

## Vaniljpannacotta

Yoghurt, vanilj & bärkompott

87:-

## Hallonsorbet

Frisk hallonsorbet med honungsrostade valnötter

75:-

## Creme Brulé

Lakritsbrulé med hallon

87:-

## Sundae

Klassisk sundae med vaniljglass, vispad grädde, bär & chokladsås

79:-

## Friterad brie

Hasselnötspanerad, friterad brie med varma hjortron

107:-

Komponera din meny genom att välja 1, förrätt, varmrätt och dessert.  
Beställning bör ske senast en vecka innan bokningstillfället!



HOTEL  
FRITZATORPET

Hotell - Konferens - Restaurang