

Välkommen

Bergshotellet erbjuder ett förstklassigt attraktivt boende i en välkomnande omgivning fylld av upplevelser för alla.
Bergskrogen tillagar utvalda råvaror med krav på ursprung och kvalitet. Vi väljer dryck med omsorg där det lokala är självklart.

Welcome

*Bergshotellet provides first class attractive lodging in a setting brimming with activities for all visitors.
We at Bergskrogen put high demands on the quality and origin of our ingredients, prioritizing local, sustainable farming products.*

TRERÄTTERS MENYER - A LA CARTE

THREE COURSE MENUS

Meny fisk / 3-courses fish – 490 kr

*Skagenröra / Shellfish toast
Rödtunga / Torbay Sole
Dessertbuffé / All desserts*

Vinpaket (glas): *Cristo di Campobello & Sablet Blanc Domaine de Verquière*
220 kr

Meny kött / 3-courses meat – 495 kr

*Carpaccio / Carpaccio
Entrecote / Entrecote
Dessertbuffé / All desserts*

Vinpaket (glas): *Rioja & Clos de Galvesses*
240 kr

Meny vegetarisk/vegansk / 3-courses vegetarian – 450 kr

*Rostad blomkålssoppa / Roasted cauliflower soup
Gnocchi / Gnocchi
Dessertbuffé / All desserts*

Vinpaket (glas): *Jonty's Duck Pekin White & Sandstein Riesling Trocken -*
200 kr

PIZZABUFFÉ

PIZZA BUFFET

Stenugnsbakad pizza 185 kr

Torsdagar och söndagar serverar vi tre sorters pizza samt en barnpizza på buffé. Två sallader, bearnaisesås och kaffe ingår. Lägg till efterrättsbuffén för 65 kr om du önskar.

- Thursdays and sundays we serve three kinds of pizza and one childrens pizza on buffet. Incl two salads, bearnaise sauce and coffe. Add our own ice cream, 65 SEK-

FÖRRÄTTER

APPETIZERS

Carpaccio 135 kr

Biff från Hälsingestintan lättgravas och serveras tunt skuren med tryffelmajjo, pesto, parmesan och pinjenötter.

*- Carpaccio w/ truffle mayonnaise, parmesan, nuts and pesto –
Vi rekommenderar: El Número Primo Rioja Crianza, Spanien (EKO)*

Skagenröra 145 kr

Vi gör en röra av egenskalade räkor och pilgrimsmusslor. Tillbehör: sallad, plockade ärtor, citron, hackad lök och brioche.

*- Shellfish toast w/ salad, onion, peas, lemon and brioche –
Vi rekommenderar: Sandstein Riesling Trocken, Gysler, Rheinhessen, Tyskland*

Rostad blomkålssoppa 125 kr

Vi kokar en len soppa av blomkål, vitlök och vitt vin. Tillbehör: Shiitake, rostat surdegsbröd och Järvsö getost. (går att få vegansk)
*- Roasted califlower soup w/ Shiitake, souldough bread and local goat cheese –
Vi rekommenderar: Cristo di Campobello Adènzia Bianco, Sicilien, Italien*

Kökets sallad, smör, bröd och kaffe ingår till alla rätter och hämtas på buffé.

- Salad, butter, bread and coffe incl in all main courses –

Frågor kring allergi och intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.

-Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients-

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

Hängmörad entrecote 290 kr

"Black Angus" serveras med tomat/-basilikasmör, marinerad rödlök, majs, chili, vitlök, mandel samt örtrostad färskpotatis.
- *Entrecôte w/ tomato & basilbutter, red onion, maize, chili and potatoes -*
- *Vi rekommenderar: 2013 Clos des Galevesses, Bourdeaux, Frankrike)*

Färsk rödtunga 275 kr

MSC märkt rödtunga serveras stekt med räkor, Shiitakesvamp, skummig kräftsmörsås och dillslungad färskpotatis.
- *Turbot sole w/ shrimps, creamy lobster sauce and dilled potatoes -*
- *Vi rekommenderar: Sablet Blanc Domaine de Verquière, Rhone, Frankrike*

Vegetarisk gnocchi 255 kr

"Potatispasta" med grädde , tryffel och linser. Tillbehör: grön sparris, lokal Hallåmiost, Shiitakes och kärnor. (Går att få vegansk)
- *Creamy Gnocchi w/ truffle, lenses, asparagus, Hallåmi cheese & Shiitake -*
- *Vi rekommenderar: Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Venetien, Italy*

Kökets burgare 195 kr

180 g burgare från Hälsingestintan med bröd, klassisk dressing, sallad, rödlök, saltgurka, Gruyère, bacon, coleslaw och pommes frites. Vegetariskt alternativ med lokal Hallåmiost.
- *A 180-gram burger w/ bacon, dressing, pickles, coleslaw and fried potatoes. Vegetarian alt is Hallåmi-cheese burger -*
- *Vi rekommenderar: Orbaden Riviera KRAV, 33 cl / Helsing Rököl, Ljusne, 50 cl*

Pepparlax från Kanonholmen 185 kr

I Söderhamn tillverkas pepparlax av hög kvalitet. Vi serveras den med klassisk romsås, sallad, citron och dillslungad småpotatis.
- *Pepper salmon w/ caviar sauce and dilled potatoes -*
- *Vi rekommenderar: Valpolicella Classico, Venetien, Italien*

Kökets sallad, smör, bröd och kaffe ingår till alla rätter och hämtas på buffé.

- Salad, butter, bread and coffee incl in all main courses -

Frågor kring allergi och intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.
-Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients-

BISTRORÄTTER

BISTRO COURSES

*Denna meny serveras mån-fre 14.30-17.00. Lör-sön 15.00-17.00
Hamburgaren och pepparlaxen serveras även under middagen.
- This menu is served mon-fri 14.30-17.00. Sat-sun 15.00-17.00.
The burger is also available during dinner -*

Kökets burgare 195 kr

180 g burgare från Hälsingestintan med bröd, klassisk dressing, sallad, rödlök, gruyère, bacon, coleslaw, saltgurka och pommes frites.

Vegetariskt alternativ med lokal Hallåmiost.

- A 180-gram burger w/ bacon, dressing, Gruyere, pickles, coleslaw and fried potatoes.

Vegetarian alt is Hallåmi-cheese burger -

Vi rekommenderar: Orbaden Riviera KRAV, 33 cl / Helsinge Rököl, Ljusne, 50 cl

Pepparlax från Kanonholmen 185 kr

I Söderhamn tillverkas pepparlax av hög kvalitet. Vi serveras den med klassisk romsås, sallad, citron och dillslungad småpotatis.

- Pepper salmon w/ caviar sauce and dilled potatoes -

Vi rekommenderar: Valpolicella Classico, Venetien, Italien

Kökets sallad 150 kr

Med tomat, gurka, rädisor, lök, krutonger. Välj mellan pepparlax från Kanonholmen, handskalade räkor, Camenbert från Jarseost eller gravad biff från Hälsingestintan, samt pesto eller romsås.

- Kitchen salad w/ pepper salmon, shrimps, camenbert chesse or cured beef -

Vi rekommenderar: Valpolicella Classico, Venetien, Italien

Räkmacka 125 kr

En macka med rejält av räkor, majonnäs, ägg, sallad, citron, rödlök på rostat bröd.

- A classic shrimp sandwich w/ mayonnaise, egg, onion and salad -

Vi rekommenderar: Orbaden, Miss Saison KRAV, 33 cl

Frågor kring allergi och intolerans samt innehåll i våra maträtter
besvaras gärna av vår personal.

-Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients-

EFTERRÄTTSBUFFÉ

DESSERTBUFFÉ

Hela buffén 130 kr

Allt från vår dessertbuffé.

-Everything from our dessert buffet-

Vår egen glass och sorbet

Tre sorters glass och en sorbet från vår systerkrog i Växbo samsas
med olika tillbehör. Serveras på buffé.

-Homemade ice cream-three flavours and one sherbet on the buffet-

Ost

Italienska, franska och lokala ostar av olika karaktär och styrka
samsas med marmelader och kex. Serveras på buffé.

-Cheese of varying strength and character with marmalades and biscuits-

Choklad

Mörk chokladmousse, rostad vit choklad samt 2 chokladtryfflar.

Serveras på buffé.

-Chocolate mousse, roasted white chocolate and truffles -

NÅGOT LITET

SOMETHING SIMPLE

Två chokladtryfflar med olika smak från buffé 65 kr

Two flavours chocolate truffle to go with your coffee.

Två kulor av Växbokrogs glass från buffé 65 kr

Two scoops from the ice cream buffet.

Två bitar ost från buffé 75 kr

Two pieces of cheese from the buffet.

Frågor kring allergi och intolerans samt innehåll i våra maträtter
besvaras gärna av vår personal.

-Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients-