

Sommarmeny på Göta Hotell serveras måndag-lördag mellan kl. 17-21

Förrätter:

- Östgötsk grön ärtsoppa spetsad med champagne. Serveras med räk- och pepparrotscrème samt smör och bröd. 105 kr*
- Stekt strömming på getosttoast med honung och saltgurka från Kinda. 99 kr*

Varmrätter:

- Veganska rosmarinroulader med grön sparris, sauce verte och kokt färskpotatis. 155 kr*
- Götas räksmörgås på rågbröd med handskalade räkor, ägg, citron och husets majonnäs. 145 kr*
- Kall inkokt lax med smörslungad grön sparris, sauce verte och kokt färskpotatis 185 kr*
- Varmrökt lax med smörslungad grön sparris, citronmajonnäs och klar potatissallad. 205 kr*
- Majskycklingfilé serveras kall med mozzarellasallad och körsbär från Varv, toppad med basilika och brynt smör samt vitlöksbröd. 195 kr*
- Stekt kalventrecote med persiljesmör och porvinsås samt smörslungad grön sparris och kokt färskpotatis. 235 kr*

Dessertes:

- Apelsin och Grand Marnierparfait med jordgubbar och rabarberrippel 85 kr*
- Kanaldirektörens chokladtårta med lättvispad grädde 85 kr*