

Åk skidor med oss i St Anton!
www.clubnordic.at



club nordic
———— St Anton ————

Teamet 2021:

Agnes, Albin, Anna, Alva, Chiara, Cloudy, Dalia, Ebba, 2 x Ellen,
Elis, Hanna, Kelli, Klas, Love-Lis, Max, Milla, Nea, Nelly, Olle,
Saga, Sandra, 2 x Sofia och Tilda



LOTSHOTELLET
— KÄRINGÖN —

Sommaren 2021

#lotshotellet #creperietkaringon

Nyttigt och gott - med tradition...

Crêpes och galetter kommer ursprungligen från Bretagne i Frankrike – där följer de traditionen. Crêpes görs på vanligt vetemjöl, galetter görs på nyttigt och glutenfritt bovetemjöl.

Galetterna är matiga och fylls med ost, kött, fågel eller skaldjur. Crêpes är mer som vanliga pannkakor och serveras som efterrätt med bär, glass och grädde.

Vi har tagit koncepten vidare och känner oss fria att göra vad vi vill med smaker från hela världen och förstås lokalt från Kåringön. I Frankrike har de mer gräddiga såser och mycket smör på galetterna. Våra galetter är fräsigare, har inte så mycket smör och vi använder nästan alltid en grundost.

Många av stamgästerna på vårt crêperie i Lund är fransmän och det har visat sig att de verkligen gillar våra crêpes och galetter - de tycker till och med att det är bättre än hemma!

Här i Sverige är det fortfarande ovant att äta galetter och att dricka torr cider och många gäster som kommer till oss för att prova blir glatt överraskade när de upptäcker hur gott och spännande det är.

Vi hoppas att du gillar maten och servicen du får här! Personalen är en mix av ungdomar med anknytning till ön i kombination med vår ordinarie personal från Lund som kommer hit till Kåringön och får ett litet miljöombyte.... :-)

Är du allergisk, glöm inte att fråga oss vad maten innehåller.

Milla & Klas
Lotshotellet

Bar

Aperol Spritz (Aperol & Prosecco)	109:-
Hugo	109:-
Mojito	139:-
Flügerl (RedBull Absolut Vodka)	119:-
Gin Tonic (Bombay Sapphire)	119:-
Gin Tonic (Hendrick's med gurka)	129:-
Absolut Russchian	119:-
Screwdriver (Absolut med apelsinjuice)	119:-
Cuba Libre (Rom & Cola)	119:-
Irish coffee (Jameson)	119:-
Swedish coffee (Mackmyra, Mack)	129:-
Virtuous Organic drinks	129:-
Pastis - perfekt fransk fördrink med lakritssmak 🎵🎵🎵🎵🎵	59:-
Bell's (4cl)	99:-
Bowmore or Laphroaig (4cl)	129:-
Mackmyra, Mack (4 cl)	119:-
Mackmyra Svensk Rök / Amerikansk ek (4cl)	139:-
Calvados Boulard (4cl)	109:-
Plantation Barbados Rum, Grande Reserve (4cl)	119:-
Plantation Barbados Rum, 20th Anniversary XO	129:-
Plantation Barbados Rum, Single Cask Mackmyra 7 years	169:-
Pommeau - La Ribaude, 8 cl (17%)	99:-
Pommeau - Duclos Fougeray, 8 cl (17%)	99:-
Pommeau - Ponpon, 8 cl (17%)	99:-

Pommeau är ett år gammal calvados som blandas med äppelmust (ojäst äppelcider) och proportionerna bestäms så att alkoholhalten blir 17%. Blandingen rörs sakta om och lagras efter det på ekfat för att få sin underbara smak och gyllene mahognyfärg. Passar utmärkt till din dessertcrêpe eller som aperitif före maten.

Öl / Beer

Lotsens Lager: galopp/Medium/XL (5,7%) - Sveriges bästa lager*	65/77/85:-
Festbier, 33 cl (5,0%)	77:-
Citrus Lage, 33 cl (4,8%)	77:-
Citra eller Rye IPA, 33 cl (5,9% / 6,9%)	83:-
Hefe Weissbier, 50 cl (5,2%)	99:-
Licorice Stout, 33 cl (8%)	109:-
Nils Oscar alkoholfri, 33 cl (0,3%)	59:-

*Utsedd till Sveriges bästa lager 2021 - folkets val hos pilsner.nu

Rött vin / Red wine

Tarani Cabernet Sauvignon (flaska / glas)	385/89:-
D'Autrefois Pinot Noir 2018 (flaska/glas)	425/89:-
Albino Armani Ripasso	545:-
Viberti Barolo Buon Padre 2013	835:-
Banfi Chianti DOCG 2017	495:-
Le Plan des Moines Châteauneuf-du-Pape, 2016	795:-

Vitt vin / White wine

Tarani Sauvignon Blanc Organic (flaska / glas)	385/89:-
Aussie Rules Chardonnay (flaska / glas)	385/89:-
Dagens chardonnay sprite	109:-
Pfaff Black Tie Riesling, Pinot Gris, 2018	565:-
Le Plan des Moines Cotes du Rhone Blanc	445:-
Muscadet Remy Pannier, Loire, 2015	539:-
Peter Lehmann Margaret Semillon, 2011	585:-
Chablis Grand Cru Louis Moreau Vaudésir, 2012	859:-
Prosecco Punto Rosa Millesimato (flaska/glas)	390/89:-
Champagne Charles Montaine	545:-
Champagne Bollinger (flaska/glas)	790/139:-
Champagne Bollinger, Magnum	1490:-
Champagne Pol Roger, Magnum	1490:-

Rosé

Tarani Tarani Gamay Rose IGP (flaska / glas)	385/89:-
Dagens rosé russchian	109:-

Starters

Baudelaire [bådeläär] - Blini med stenbitsrom, rödlök, crème fraîche och dill	119:-
<i>Blini with bleak roe, red onion, sourcream and dill</i>	
Moreau [moråå] - Blini med päron, getost, valnötter och honung	109:-
<i>Blini with pear, goat-cheese, walnuts and honey</i>	
Monet [månné] - Blini med lufttorkad skinka, melon och honung	109:-
<i>Blini with air-dried ham, melon and honey</i>	

Veganska galetter

De Gaulle [dögåll] – vitlöksfrästa champinjoner, spenat, rödbetor, tomat, Oddlygood ost	169:-
<i>garlic-fried mushrooms, spinach, beetroot, tomato, Oddlygood cheese</i>	
Saint Laurent Vegan [sänlåraan viigan] – Oddlygood cheese, soltorkade tomater, champinjoner, rödlök, lingon, ruccola, Imat Oatly Fraiche	179:-
<i>Oddlygood cheese, sundried tomatoes, mushroom, red onion, lingonberries, rocket, Imat Oatly crème fraîche</i>	

Vegetariska galetter

Curie [kuri] – chèvre, honung, tomat, ost, ruccola, solrosfrön	149:-
<i>goat cheese, honey tomatoes, cheese, rocket salad, sunflower seeds</i>	
Chanel [shanäll] – chèvre, ost, rödbetor, solrosfrön, ruccola, flingsalt, honung, timjan	149:-
<i>goat cheese, honey, beetroots, sunflower seeds, rocket, and thyme</i>	
Saint Laurent [sänlåraan] – Västerbottenost, soltorkade tomater, champinjoner, crème fraîche, rödlök, lingon	159:-
<i>Västerbottencheese, sundried tomatoes, mushrooms, crème fraîche, red onion, lingonberry</i>	

Gilla oss gärna på Facebook @ Creperiet Kåringön och följ vår Instagram creperietkaringon! Om ni tar en fin bild här blir vi glada

Galetter med kött (meat)

Bonaparte [bånnapaart] – skinka, ost, tomat, dijonkräm <i>ham, cheese, tomatoes, dijon mustard cream</i>	139:-
Bardot [barrdåå] – nötfärs, Västerbottenost, soltorkade tomater, champinjoner, crème fraîche, rödlök, lingon, BBQ sås <i>minced meat, Västerbottencheese, sundried tomatoes, mushrooms, crème fraîche, red onion, lingonberry, BBQ sauce</i>	179:-
Daft Punk [däftpank] – pulled pork, ost, avokado, tomat, picklad rödlök, crème fraîche <i>pulled pork, cheese, avocado, tomato, pickled red onion, crème fraîche</i>	189:-
Eiffel [äffäll] – kalkon, ost, fräst rödlök, tomat, ruccola, avokado, crème fraîche <i>turkey, cheese, fried red onion, tomatoes, rocket, avocado, crème fraîche</i>	169:-
Noah [noaa] – skinka, champinjoner, ägg, bladpersilja, ost och crème fraîche <i>ham, mushrooms, fried egg, parsley, cheese and crème fraîche</i>	159:-
Seydoux [säjjdoo] – kalkon, ost, fräst rödlök, ägg, tomat, bladspenat, crème fraîche <i>Turkey, cheese, fried red onion, egg, tomatoes, spinnach, crème fraîche</i>	169:-
Toulouse-Lautrec [toloslåträck] – gorgonzola, ost, valnötter, lufttorkad skinka, honung, ruccola <i>gorgonzola, cheese, air-cured ham, walnuts, honey, rocket</i>	169:-
Watson [oåttsänn] – skinka, ost, smörstekt potatis, tomat, fräst rödlök, dijonkräm, ruccola <i>ham, cheese, butter-fried potatoes, fried red onion, dijon mustard cream, rocket</i>	159:-

Cider

La Ribaude - Cidre Biologique Brut (5%) (flaska/glas)	149:- / 69:-
La Ribaude Jus des Pommes/Poires Artisanales (0%) 75 cl	89:-
La Galotière - Cidre Fermier Biologique demi-sec (5%) 75 cl	228:-
La Galotière - Cidre Cuvée Prestige (4,5%)	238:-
La Galotière - Poiré Cuvée Prestige (4%)	238:-
Julien Thurel - Cidre Equinoxe Millésime (7%) 75 cl	340:-
Julien Thurel - Cidre Cuvée Nectar (4,5%) 75 cl	274:-
Julien Thurel - Cidre Cuvée Champêtre (5%) 75 cl	274:-
Domaine Johanna Cécillon - Divona (6,5%) 75 cl	295:-
Domaine Johanna Cécillon - Nerios (6%) 75 cl	295:-
Domaine Johanna Cécillon - Nantosuelta (6%) 75 cl	328:-
Domaine de Kervéguen - Carpe Diem Prestige (3,5%) 75 cl	275:-
Domaine de Kervéguen - Brut Réserve 2016 (6%) 75 cl	260:-
Domaine de Kervéguen - Cuvée deu Paysan (7%) 75 cl	232:-
Eric Bordelet - Argelette (6,5%) 75 cl	288:-
Eric Bordelet - Brut (7%) 75 cl	229:-
Eric Bordelet - Poiré Granit (5%) 75 cl	340:-
Cidre of the week (glas)	69:-

Alkoholfritt / Other

Äppel- eller päroncider – La Ribaude, 75 cl	89:-
Äppel- eller päroncider – La Ribaude, glas	29:-
Ramlösa naturell eller citron, (glas 25 cl)	25:-
Coke, Coke Zero, Fanta (glas 25 cl)	25:-
Juice (apelsin eller äppel)	29:-
Mjölk / Milk	19:-

Riktig fransk cider!

Riktig cider tillverkas genom att äpplen krossas och pressas och lämnas för att jäsa så att fruktsockret ombildas till alkohol. Olika sorters cider får man genom att blanda olika sorters äpplen och genom variation i jäsnings tiden.

Vid cidertillverkning brukar man beräkna ett syrligt äpple på två söta och två bittra äpplen. Det syrliga äpplet ger friskhet, det bittra struktur och garvämnen och de söta mild smak och alkoholstyrka.

Smaken är ett resultat av de unika förhållanden som råder i äppelträdgårdarna. Det handlar om jordmån, men också geografi och väder och många andra faktorer som påverkar frukten när den växer, som till exempel trädskronornas form, luftigheten mellan träden och solvinkeln.

Mogen frukt plockas och äpplena tvättas, sorteras och krossas eller mals äpplena. Fruktmassan kan sedan eventuellt lämnas i några timmar så att cellväggarna i skalet mjukas upp och drar ut tanniner och aromer. Fruktmassan pressas sedan och den fasta massan "marc" eller "pommage" avskilj och ges traditionellt till husdjuren.

För att de färska fruktaromerna ska kunna bevaras ska cidern jäsas långsamt - kvalitetsproducenter låter cidern jäsa från några månader upp till över ett år. Jäsningen ska ske vid låg temperatur. Slutligen tappas cidern på Champagneflaskor.

Galetter med fisk (fish)

Deneuve [dönövv] - kallrökt lax, ost, smörstekt potatis, bladpersilja, dillcreme, rödlök, citron **179:-**
smoked salmon, cheese, butter-fried potatoes, parsley, dillcream, red onions, lemon

Guetta [guätta] - kallrökt lax, ost, crème fraîche, rödlök och ruccola **159:-**
smoked salmon, cheese, crème fraîche, red onion and rocket

Henry [aanrii] - kallrökt lax, ost, getost, babyspenat, pepparrotscreme, rödlök, citron **179:-**
smoked salmon, cheese, goat cheese, ruccola, horseraddish cream, red onions, lemon

Luc Besson [lyck bässo] - räkröra à la Kåringön (handskalade räkor), ost, tomat, ruccola, citron, bladpersilja **199:-**
shrimp mix à la Kåringön (hand peeled shrimps), cheese, tomatoes ruccola, lemon, parsley

Frukost

Frukostbuffet (8.30 - 10.00) **180:-**
Breakfast buffet (8.30-10.00)

Crêpes (sweet)

Piaf [pjaff] – smör, socker och citron <i>butter, sugar and lemon</i>	59:-
Asterix [asterix] – smör, socker och kanel (kanelbullecrêpe") <i>butter, sugar and cinnamon ("cinnamon-bun crêpe")</i>	59:-
Obelix [âbelix] – Asterix plus kula vaniljglass <i>Asterix plus scoop of vanilla ice-cream</i>	69:-
Pepe Le Pew [pâppöjläpjuu] – grädde och hallonsylt <i>whipped cream and jam</i>	59:-
Envyus [ännvyass] – vaniljglass och chokladtopping <i>scoop of vanilla ice-cream and chocolate topping</i>	69:-
Zidane [sidann] – Nutella och banan <i>Nutella and bananaslices</i>	79:-
Céline [schaandarck] – Nutella och hallon <i>Nutella and raspberries</i>	79:-
Jeame d'Arc [schaandarck] – Dulce de Leche (kolasås) och hallon <i>Dulce de Leche and raspberries</i>	79:-
L'arc De Triompe [larkdötriämf] / "Banoffee" – Dulce de Leche (kolasås), banan, digestivkex, vispad grädde, toffee <i>Dulce de Leche, banana, digestive biscuits, whipped cream, toffee</i>	99:-
Amélie [ammeli] – Pistagekräm, krossade pistagenötter, krokant, en gnutta flingsalt och vaniljglass <i>Chocolate cream, crushed pistachionuts, croquante, salt and vanilla ice-cream</i>	109:-

**Du kan boka hela Lotshotellet för konferens,
födelsedagsfirande, tjej- eller grabbhelg,
ledningsgruppsmöte, styrelsemöte...**

Dessert

Affogato - vaniljglass med nötkrokant i espresso <i>(vanilla ice-cream with croquante in espresso)</i>	89:-
Milla's dream - vaniljglass med saltad nötkrokant i Bailey's <i>(vanilla ice-cream with salty croquante in Bailey's)</i>	119:-
Sgroppino - citronsorbet med Prosecco och mynta <i>(lemon sorbet with Prosecco and mint)</i>	99:-

Barn / Kids

Kids meal - minicrêpe med skinka och ost och ett glas mjölk <i>Kids meal - minicrêpe with ham and cheese and a glass of milk</i>	79:-
Kids dessert - minicrêpe med glasskula och topping <i>Kids dessert - minicrêpe with ice cream and topping</i>	52:-

Kaffe/the (coffee/tea)

Kaffe/the (regular coffee/tea)	29:-
Espresso kort/lång (Nespresso)	29:-
Skummad varm mjölk i en liten kanna (cirka 2 dl)	29:-
Varm choklad med vispgrädde / hot chocolate	44:-

Pommeau är ett år gammal calvados som blandas med äppelmust (ojäst äppelcidar) och proportionerna bestäms så att alkoholhalten blir 17%. Blandningen rörs sakta om och lagras efter det på ekfat för att få sin underbara smak och gyllene mahognyfärg. Passar utmärkt till din dessertcrêpe eller som aperitif före maten.

Cider

La Ribaude - Cidre Biologique Brut (5%) (flaska)
La Ribaude Jus des Pommes Artisanales (0%) 75 cl
La Ribaude Jus des Poires Artisanales (0%) 75 cl
La Galotière - Cidre Fermier Biologique demi-sec (5%) 75 cl
La Galotière - Cidre Cuvée Prestige (4,5%)
La Galotière - Poiré Cuvée Prestige (4%)
Julien Thurel - Cidre Equinoxe Millésime (7%) 75 cl
Julien Thurel - Cidre Cuvée Nectar (4,5%) 75 cl
Julien Thurel - Cidre Cuvée Champêtre (5%) 75 cl
Domaine Johanna Cécillon - Divona (6,5%) 75 cl
Domaine Johanna Cécillon - Nantosuelta (6%) 75 cl
Domaine de Kervéguen - Carpe Diem Prestige (3.5%) 75 cl
Domaine de Kervéguen - Brut Réserve 2016 (6%) 75 cl
Domaine de Kervéguen - Cuvée deu Paysan (7%) 75 cl
Eric Bordelet - Argelette
Eric Bordelet - Brut
Eric Bordelet - Poiré Granit

Beställ

3 lådor à 12
1 låda à 12
1 låda à 12
1 låda à 6
1 låda à 6
1 låda à 6
1 låda à 6
1 låda à 6
1 låda à 6
2 lådor à 6