

Ala carte

Förrätter

Starters

Corallens skärgårdstallrik

Corallens fish and seafood plate

130:-

Västerbottenråraka med löjrom, creme fraiche och rödlök.

Whitefish roe served on a cheesy potato pancake with crème fraiche and red onions.

145:-

Ramslökscremé fylld rökt laxrulle med avokadosås, forellrom och dill crust.

Wild garlic filled smoked salmon roll with an avocado sauce, trout roe and crunchy dill crust.

130:-

Parmesangratinerad parmalindad sparris med confiterad tomat och tryfflemulsion.

Parmesan gratinated parma ham wound asparagus with confiterad tomato and truffe emulsion.

130:-

Hummersoppa med chili, syrad grädde, pilgrimsmussla samt vitlöksbröd.

Lobster soup with chilli, scallop and garlic bread.

130:-
HOTEL 
CORALLEN
Njut av havet på land

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.

Ala carte

Fisk

Fish

Fjällröding från Wilhelmina med ramslökshollandaise, sikrom samt dill- och citronpotatisbakelse

Fillet of redchar from Wilhelmina with a wild garlic hollandaise, roe and a dill and lemon potato cake.

285:-

Ört-och kronärtskocksöverbakad rödtungsfilé med champagnevinägersås och dijon-gräslöksduchesse

Herb and artichoke baked fillet of lemon sole with a champagne vinager sauce and a Dijon and chive duchesse.

290:-

Stekt havsabborrefilé med brynt smör, räkor, pepparrot och sparris.

Fillet of sea bass with browned butter, prawns, horseradish and asparagus.

280:-

HOTEL 
CORALLEN
Njut av havet på land

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.

Ala carte

Kött

Meat

Corallens cognacsflamberade pepparstek med grönpepparsås

Cognac flambéed pepper steak with a green peppercorn sauce

295:-

Grillad kalventrecôte med bearnaisesås och
baconlindade haricots verts

Grilled sirloin of veal with a béarnaise sauce and bacon haricots verts

285:-

Ryggbiff Provencale av Kravmärkt kött på vårt vis

Corallen's steak "Provencale"

285:-

Marinerad grillad lammfile med chevre- och rucollacremé, duxellefylld
tomat, vitlökssky och potatisterrine.

*Marinated grilled fillet of lamb with a chevre and rocket cream,
duxelle filled tomato, garlic gravy and a potato terrine.*

280:-

HOTEL 
CORALLEN
Njut av havet på land

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.

Ala carte

Vegetariskt

Vegetarian Dish

Parmesangratinerad sparris med tryfflemulsion.

Parmesan gratinated asparagus with a truffle emulsion.

125:-

Ört- och kronärtskocks överbakad quornfile med duxellefylld tomat,
ramslökshollandaise samt potatisterrine.

*Herb and artichoke baked fillet of quorn with a duxelle filled tomato, wild garlic
hollandaise and a potato terrine.*

195:-

Barsallad

Mixed salad

29:-

HOTEL 
CORALLEN
Njut av havet på land

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.

Ala carte

Köket rekommenderar

The kitchen recommends

Ramslökscremé fylld rökt laxrulle med avokadosås, forellrom och dill crust.

Wild garlic filled smoked salmon roll with an avocado sauce, trout roe and crunchy dill crust.

*

Grillad kalventrecôte med bearnaisesås och
baconlindade haricots verts

Grilled sirloin of veal with a béarnaise sauce and bacon haricots verts

Eller

Fjällröding från Wilhelmina med ramslökshollandaise, sikrom samt
dill- och citronpotatisbakelse

Fillet of redchar from Wilhelmina with a wild garlic hollandaise, roe and a dill and lemon potato cake.

**

Chokladfondant, vit chokladpannacotta med marinerade björnbär.

Chocolate fondant with chocolate pannacotta and marinated blackberries.

3 rätter 465:-

HOTEL 
CORALLEN
Njut av havet på land

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.

Ala carte

Desserter / Desserts

Vaniljglass från Wirum serverad med syrlig
yoghurtmaräng och varm hjortronsylt

*Old fashion style vanilla ice cream with yoghurt
meringue and warm cloudberry jam*

120:-

Tre svenska handgjorda ostar från prisbelönta "Räven & Osten" i
Järnforsen med Lindhags Sting-marmelad

*Three locally produced handmade cheeses from Järnforsen
served with a sting marmalade from Lindhags*

120:-

Chokladfondant, vit chokladpannacotta med marinerad björnbär.

Chocolate fondant with chocolate pannacotta and marinated blackberries.

120:-

Friterad camembert med hjortronsylt, vaniljglass och friterad persilja.

Deep fried camembert with cloudberry jam, vanilla icecream and fried parsley.

125:-

Kaffe med två sorters tryffel

Coffee with two chocolate truffles

75:-

Kaffe med två sorters vegantryffel

Coffee with two vegan truffles

75:-

Kaffe med två sorters tryffel och avec

Coffee with two chocolate truffles and a liqueur

155:-

HOTEL 
CORALLEN
Njut av havet på land

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.

Våra leverantörer

Glass från Wirum Säteri i Blankaholm norr om Oskarshamn

År 1893 importerade Wirum den allra första Jerseybesättningen till Skandinavien. Jersey mjölk med sin höga fett (6.1%)-och proteinhalt (4,2%) passar utmärkt för tillverkning av glass med högsta kvalitet. Wirum glass framställs hantverksmässigt, den härliga fylliga jerseygrädden blandas med jerseymjölk, äggulor, socker och övriga ingredienser, hålls därefter i glassmaskinen.

Idag så tillverkar Wirum glass ENDAST för Corallen vilket vi är mycket stolta över.

Wirum farm in Balnkaholm north of Oskarshamn. In 1893 Wirum imported the first Jersey cows to Scandinavia. Jersey milk with its high fat content (6,1%) and protein content (4,2%) makes it perfekt for making high quality ice cream. Wirum ice cream is handmade and produced ONLY for Corallen, which we are very proud of.

Marmelad från Lindhags

Lindhags är ett litet familjeägt företag från Ishult i Oskarshamn som inte ruckar på den småskaliga hanteringen för att bibehålla bästa kvaliteten och de goda smakerna, råvaror kommer från närbelägna och egna odlingar, inga tillsatser används i produkterna.

Vi serverar "sting" marmelad till osten från Räven & Osten som är en len jordgubbsmarmelad med eftersmak av hetta i chili som passar utmärkt till mögelost och hårdost. Ni kan även njuta av Lindhags marmelad på vår frukostbuffé.

Lindhags is a small family owned company from Ishult here in Oskarshamn. Ingrediens for their jams and marmelades are locally produced and no additives are used. We serve "Sting" marmelade wich is a mild strawberry marmelade with a taste of chili which passes perfectly to Räven & Ostens cheeses. We even have Lindhags marmelades available on Corallen breakfast buffe.

Ost från Räven & Osten

Räven & Osten är ett litet gårdsysteri beläget på gården Lida utanför Järnforsen mellan Vetlanda och Målilla mitt i Småland. Komjolk för tillverkningen av osten kommer från en grannbonde. Vi serverar tre stycken handgjorda prisbelönta ostar på vår meny.

Lida Blå: Som är en blåmögelost (brons i Ost VM, Guld i Ost SM)

Rävens Lilla Röda: Som är en mjuk kittost.

Filly Fox: Typ ung Engelsk cheddar färgad med annatto

Räven & Osten (Fox & Chees) is a small lokal farm cheesemaker in Småland. The milk for the prized handmade chees comes from their neighbourhood dairy. We serve three of their cheeses on our menu.

Lida Blå: A type of blu chees (Gold medal in chees WC)

Rävens Lilla Röda: A washed rind chees

Filly Fox: A type of young English cheddar

HOTEL
CORALLEN
Njut av havet på land

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.

Bistromeny

Bistro Menu

Kvällens barerbjudande

Dish of the day

115:-

Kvällens pasta

Pasta of the day

115:-

Corallens chilihamburgare (200g) med färsk pommes frites, picklad rödlök, brioche, tomat, sallad, salsa, saltgurka och aioli

Corallen´s chiliburger (200g) with french fries, pickled red onion, tomato, salad, salsa and aioli

165:-

BBQ Baby back ribs med coleslawfylld bakpotatis

BBQ Baby back ribs with a filled baked potato

135:-

Chevrétoast med pinjenötter och honung

Chevré toast with nuts and honey

110:-

Pommes med salsa och aioli

French fries with salsa and aioli

45:-

Vitlöksbröd med chiliaioli

Garlic bread with chiliaioli

65:-

Vitlöksbröd

Garlic bread

45:-

HOTEL 
CORALLEN
Njut av havet på land

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.

Sallader & smörgåsar

Salads & sandwiches

Caesarsallad med krutonger och baconcrisp

1. Naturell 95:- 2. Kyckling 145:- 3. Lax 145:- 4. Räkor 150:-

Caesar salad natural chicken, salmon or prawn

Grekisk sallad med kalamataoliver och fetaost

Greek salad with kalamata olives and feta cheese

120:-

Crouque Monsiur

Varm smörgås med rökt skinka, ost, tomat, rödlök och dijonsenap

Warm sandwich with smoked ham, cheese, tomato, red onion and Dijon mustard

125:-

Toast med gravad lax och hovmästarsås

Cured salmon toast with a dill and mustard sauce

125:-

Strömmingsmacka med ägg och rödlök

Fried herring toast with egg and red onion.

110:-

Räksmörgås

Prawn sandwich

139:-

Barsallad

Mixed salad

29:-

Barglass (vaniljglass med chokladsås)

Vanilla ice cream with chocolate sauce

65:-

HOTEL 
CORALLEN
Njut av havet på land

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.

Barnmeny

Children menu

90g Hamburgare med pommes

90g Hamburger with french fries

85:-

Kyckling nuggets med pommes

Chicken nuggets with french fries

85:-

Grillkorv med pommes

Hotdogs with french fries

75:-

Köttbullar med gräddsås, potatis och lingon

Meatballs with cream sauce, jam and boiled potato

85:-

Lax med örtsås och färskpotatis

Salmon with a lime and herb sauce and potato

95:-

Desseter

Desserts

Gammaldags vaniljglass med chokladsås

Ice cream with chocolate sauce

39:-

Daimglass med chokladsås och minimarshmallows

Daim ice cream with chocolate sauce and mini marshmallows

45:-

Marängswiss med maränger, glass, grädde och chokladsås

Meringue with ice cream, whipped cream and chocolate sauce

65:- Vuxenportion 95 :-

HOTEL 
CORALLEN
Njut av havet på land

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.