

Ala carte

Förrätter

Starters

Corallens skärgårdstallrik
Corallens fish and seafood plate

130:-

Västerbottentartlette med löjrom, crème fraiche och syrad rödlök
Whitefish roe with a mature cheese tartlette, crème fraiche and pickled red onions

170:-

Vitlöksgratinerade musslor serveras med färsk pommes
Garlic gratinated mussels served with aioli and French fries

130:-

Sotad oxfilécarpaccio med tryffelmajonnäs, hyvlad parmesan,
pinjenötter och knaperstekt kapris

*Blackened filet of beef carpaccio with truffle mayonnaise, parmesan,
pine nuts and crispy capers*

139:-

Krämig kräftsoppa med brie, dillgrädde och vitlöksbröd

Creamy crayfish soup with brie, dill cream and garlic bread

135:-

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

Cidervinägersenap bakad havsaborrefilé med
pancettapotatiskaka samt rödvinssky

Cider mustard baked fillet of seabass with a pancetta potato cake and red wine jus

295:-

Stekt kummelfilé med dillsmör, citronrisotto och sparris

Fried fillet of hake with dill butter, lemon risotto and asparagus

285:-

Rödingfilé från Wilhelmina med tryffelhollandaise,
örtduchesse och laxrom

*Fillet of red char från Wilhelmina with a truffel hollandaise,
herb duchesse and salmon roe*

295:-

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

290:-

Kantarell- och chevréöverbakad marinerad lammfilé med rostad
vitlökspotatisterinne samt balsamicosky

*Chantarelle and chevré baked fillet of lamb with a
roasted garlic potato terrinne and a balsamico gravy*

285:-

Biffstek Provencale, av Kravmärkt kött från Svenska Gårdar på vårt vis

Corallen's steak "Provencale"

290:-

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

Västerbottentartlette med tångkaviar, crème fraiche och syrad rödlök

Mature cheese tartlette with seaweed caviar, crème fraiche and pickled red onions

120:-

Kantarell- och chevréöverbakad Quornfilé med rostad
vitlökspotatisterinne samt tryffelhollandaise

*Chantarelle and chevré baked fillet of Quorn with
a roasted garlic potato terinne and truffle hollandaise*

185:-

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

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*

130:-

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*

125:-

Chokladparfait med hasselnötter, vit chokladglass från Wirum
och hallonsås

*Chocolate parfait with hazelnuts, Wirums white chocolate icecream
and raspberry sauce*

125:-

Citron- och vaniljpannacotta med granatäpplesås och mandelskorpa

Lemon and vanilla pannacotta with a pomegranate sauce and almond biscuit

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 Råven & 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 Råven & Ostens cheeses. We even have Lindhags marmelades available on Corallen breakfast buffe.

Ost från Råven & Osten

Råven & 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 prisbelönda ostar på vår meny.

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

Råvens Lilla Röda: Som är en mjuk kittost.

Filly Fox: Typ ung Engelsk cheddar färgad med annatto

Råven & 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)

Råvens Lilla Röda: A washed rind cheese.

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

129:-

Kvällens pasta

Pasta of the day

129:-

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:-

HOTEL 
CORALLEN
Njut av havet på land

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

Caesarsallad med *

*Naturell 95:- *Kyckling 145:-
*Lax 145:- *Räkor 150:-

*Caesar salad with **

*Natural 95:- *Chicken 145:-
*Salmon 145:- *Prawns 150:-

Räksmörgås

Prawn sandwich

139:-

Barsallad

Mixed salad

29:-

Pommes med salsa och aioli

French fries with salsa and aioli

45:-

Vitlöksbröd med chiliaioli

Garlic bread with chiliaioli

65:-

Vitlöksbröd

Garlic bread

45:-

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.

Barn meny

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:-

Dessenter

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.