

Ala carte

Förrätter

Starters

Corallens skärgårdstallrik

Corallens fish and seafood plate

130:-

Löjrom toast, creme fraiche, citron och rödlök.

Whitefish roe served with crème fraiche, lemon and red onions.

170:-

Corallens räk och kräftbakelse med rödlök, dill och majonnäs på kavring.

Prawns, crayfish, red onion and dill bound in mayonnaise..

139:-

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.

295:-

Alrökt laxfilé med citrustzatziki och ljummen färskpotatisallad.

Smoked fillet of salmon with citrus tzatziki and served with a warm potato salad.

285:-

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:-

Chipotlemarinerad helstekt fläskfile med grillad lökaioli och rostad
klyftpotatis.

*Chipotle marinated fillet of pork served with a grilled onion aioli, and roasted
contryfries.*

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

Tångkaviar på toast med rödlök, creme fraiche och citron.

Seaweed caviar on toast with red onions, crème fraiche and lemon.

98:-

BBQ glacerad quornfile med grillad lökaioli samt ugnsbakad klyftpotatis.

BBQ glazed fillet of cuorn with a grilled onion aioli and ovenbaked countryfries..

175:-

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

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 white chocolate pannacotta and marinated blackberries.

120:-

Jordgubbsglass från Wirum, serveras med jordgubbsparfait samt myntamarinerade jordgubbar.

Strawberry ice cream served with a strawberry parfait and mint marinated strawberries

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. Ingredients 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 gårdssystem 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:-

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

Croque monsieur

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:-

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.