

Å
RÅDHUS
KÄLLAREN

MENY

—◆●◆—
RUSTIK MAT I UNIK MILJÖ





Rådhusets historia

Rådhusorget i Vadstena domineras helt av det gamla rådhuset med sitt massiva torn försett med en dubbeltrappa, stadens naturliga talartribun. Man vet inte exakt när rådhuset byggdes men den äldsta delen uppfördes på 1400-talet och rådhuset anses vara landets äldsta bevarade.

Vadstena fick sina stadsprivilegier år 1400 av unionsdrottningen Margareta och troligtvis började borgarna i staden att bygga sitt rådhus ganska snart. Första gången nämns det 1417. Först byggdes den två våningar höga salsbyggnaden med rådhusalen i den övre våningen, och i den undre våningen fanns en bod och ett större rum, idag restaurang Rådhuskällaren. Enligt mönster från kontinenten användes övervåningens sal som rådstuga för borgmästare och råd, medan bottenvåningen uppläts för köpenskap.

Under 1500-talets början tillkom tornet, ursprungligen med trappgavlar. År 1567 brandskadades rådhuset av danskarnas härjningar i Vadstena. Rådhuset renoverades och "lilla rådstugan", norr om tornet tillbyggdes.

Tornhuven med lanternin, donerad av änkedrottning Hedvig Eleonora, tillkom 1691. Byggkostnad 910 daler kopparmynt. 1728 revs "lilla rådstugan" och en ny uppfördes som vakt och arrestbyggnad. Den monumentala trappan i sten ersatte en tidigare i trä och hela byggnaden vitkalkades. 1776 ersattes torvtaken av brutna tak täckta med tegel.

Rådhuset restaurerades genomgripande 1915 och 1958. Idag används fortfarande rådhuset för kommunalförvaltningen sammanträden, enstaka domstolsförhandlingar och restaurang Rådhuskällaren. Rådhuset är ett byggnadsminne.





Restaurangen

1966 slog Märtha Pettersson upp dörrarna till Rådhuskällaren för första gången. Sedan dess har åtskilliga glas vin och tallrikar mat serverats. Musikunderhållning har vart ett stående inslag och förhöjer lokalens unika atmosfär.

Vi önskar er varmt välkomna till Rådhuskällaren!



FÖRRÄTT

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, sallad, rödlök, körsbärstomater,
citron & dill.

*Toast Skagen with mayonnaise, shrimps, salad, red onions,
cherry tomatoes, lemon and dill.*

155 KR

BUFFELMOZZARELLA

Serveras med tomat, olivolja, flingsalt, balsamico och sallad.
*Buffalo mozzarella served with tomatoes, olive oil, salt, balsamico
reduction and rucola salad.*

149 KR

S.O.S

Sill, västerbottensost och smör serveras med spisknäcke,
rödlök, crème fraiche och dill.

*Herring, Västerbotten cheese and butter served with crisp bread,
red onions, crème fraiche and dill.*

145 KR

Allergisk? Fråga om vår sammanställning av allergener.

VARMRÄTT

CAESARSALLAD

Romansallad, kyckling, bacon, dressing, körsbärstomater,
Parmigiano Reggiano och krutonger.

*Caesar salad with romaine salad, chicken, bacon, Caesar dressing,
cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano and croutons.*

185 KR

KÄLLARENS HAMBURGARE

Serveras med bacon, cheddarost, tomat, rödlök, saltgurka,
hamburgerdressing, bröd och pommes frites.

*Hamburger served with bacon, cheddar cheese, tomato, red onions,
pickles, hamburger dressing, bread and french fries.*

179 KR

HALLOUMIBURGARE

Serveras med picklad rödlök, tomat, saltgurka,
hamburgerdressing, bröd och pommes frites.

*Halloumi burger served with pickled red onions, tomato,
pickles, hamburger dressing, bread and french fries.*

179 KR

Allergisk? Fråga om vår sammanställning av allergener.

ABBORRE

Serveras med Rådhuskällarens gubbrörepotatis,
citron, grönsallad och dill.

*Fried Perch with Rådhuskällarens special potato salad with
anchovy and dill, served with lemon, fresh salad and dill.*

195 KR

FLÄSKFILÉ OSCAR

Serveras med klyftpotatis, tryffelbearnaise, kräftstjärtar,
sparris och bakad körsbärstomat.

*Pork tenderloin served with potato wedges, truffle béarnaise sauce,
crayfish tails, asparagus and baked cherry tomatoes.*

179 KR

BAKAD RÖDING

Serveras med sparris, löjrom, dill, smörslungad
potatis och sandefjordssås.

*Oven baked char served with Sandefjord sauce, white fish roe,
boiled potatoes, asparagus and dill.*

285 KR

RYGGBIFF

Serveras med rödvinssås, café de Paris smör, parmesan- och
potatiskaka, haricots verts och saltbakad steklök.

*Sirloin steak served with red wine sauce, café de Paris butter,
potato cake, green beans and salt baked onion.*

275 KR

DESSERT



CITRONMARÄNGPAJ

Serveras med färska bär.

Lemon and meringue pie served with fresh berries.

99 KR

KLASSISK CRÉME BRÛLÉE

Crème brûlée

85 KR

CHOKLADPRALINER

Chocolate pralines

TRE FÖR 65 KR

Allergisk? Fråga om vår sammanställning av allergener.

BARNMENY

För barn under 12år / *For children under 12 years*

PANNKAKOR

Med sylt och grädde.

Pancakes served with jam and cream.

59 KR

HAMBURGARE

Med pommes frites.

Hamburger with French fries.

59 KR

KYCKLINGNUGGETS

Med pommes frites.

Chicken nuggets with French fries.

59 KR

Allergisk? Fråga om vår sammanställning av allergener.

BUBBEL

CANEVEL BRUT PROSECCO, GLERA, ITALIEN

Fruktigt och friskt med toner av tropisk frukt, citrus och äpple.

Glas 85 kr / Butelj 345 kr

CL.DE LA CHAPELLE INSTINCT BRUT PREMIER CRU, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY, FRANKRIKE CHAMPAGNE

Stor smak med frisk syra och tydlig mineralitet samt toner av mogna citrusfrukter med lätt krämig avslut.

Glas 125 kr / Butelj 595 kr



ROSÉ VIN

TORRES ESMERALDA, GARNACHA, SPANIEN

Delikat, fruktig och aningen blommig med fräscha toner av röda bär och citrus.

Glas 85 kr / Butelj 365 kr

DEEP ROOTS PINK RIESLING, RIESLING, SPÄTBURGUNDER TYSKLAND

Mycket friskt med fin syra och Rieslingkaraktär samt toner av solmogna sommarbär.

Glas 105 kr / Butelj 440 kr

VITT VIN

MASI MODELLO BIANCO, PINOT GRIGIO, ITALIEN

Aningen blommig med lång smak av persikor, tropiska frukter och grapefrukt.

Glas 85 kr / Butelj 365 kr

TORRES GRAN VINA SOL EKO, CHARDONNAY, SPANIEN

Medelfyllig, torr och fruktig smak med inslag av ananas, mandarin och vanilj med lätt fatkaraktär.

Glas 100 kr / Butelj 430 kr

DREISSIGACKER ORGANIC, RIESLING, TYSKLAND

Elegant och druvtypiskt vin med frisk syra, toner av persika, gröna äpplen och citrus med lång eftersmak.

Glas 125 kr / Butelj 495 kr

FRANCOIS LURTON DOMAINE DES LES FUMÉES BLANCHES, SAUVIGNON BLANC, FRANKRIKE

Aromatiskt och fräscht med inslag av mandel, lychee och grapefrukt.

Glas 125 kr / Butelj 495 kr

RÖTT VIN

TORRES GRAN CORONAS RESERVA, CABERNET SAUVIGNON, SPANIEN

Fylligt och rund vin med typiska inslag av svarta vinbär,
björnbär, lakrits, choklad och fat.

Glas 85 kr / Butelj 365 kr

FRANCOIS LURTON HUMO BLANCO, PINOT NOIR, CHILE

Mjukt, friskt och fruktigt med smak av hallon, jordgubbar och
vanilj med lätta toner av fat.

Glas 130 kr / Butelj 495 kr

MASI CAMPOFIORIN RIPASSO, CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA, ITALIEN

Klassisk Ripasso med aningen kryddig smak och inslag av
körsbär, nougat, salvia och vanilj.

Glas 145 kr / Butelj 595 kr

DESSERTVIN

ORO FLORALIS, MOSCATEL DE ALEJANDRIA, SPANIEN

Smaken är fyllig, muskataromatiskt och generöst söt med mjuk
syra och inslag av torkad frukt och blommor.

Glas 50 kr / 6cl

KAFFEDRINKAR

4 cl 125 kr

IRISH COFFEE

Kaffe, Irländsk Whiskey, socker, grädde

KAFFE KARLSSON

Kaffe, Baileys, Cointreau, grädde

AMARETTO COFFEE

Kaffe, Amaretto, grädde

SPANISH COFFEE

Kaffe, Licor 43, grädde

JAMAICAN COFFEE

Kaffe, lagrad rom, socker, grädde

MARUSCHKA COFFEE

Kaffe, Vodka, Kahlua, Amaretto, socker, grädde

DRYCKER LÄTTA

Coca Cola/Zero	28 kr
Sprite	28 kr
Fanta Apelsin/Exotic	28 kr
Bubbelvatten	20 kr
Apelsinjuice	28 kr
Mjölk	26 kr
Kaffe/The	24 kr
Barnjuice	10 kr
Lättöl	28 kr

FATÖL

Fat 21	75 kr
Källaröl, 6,2%	82 kr
Hoegaarden (Veteöl)	82 kr
Bron IPA, 6,4%	88 kr

FLASKÖL

Carlsberg Hof (mellanöl)	70 kr
Bryggmästarns 5,0% (50 cl)	79 kr
Holba (50 cl)	79 kr
Peroni	75 kr
Guinness (Pint)	86 kr
Punk IPA, 5,2%	82 kr
Arton56, 5,2%	75 kr
Newcastle Brown Ale	75 kr

CIDER/RTD

Päroncider 4,5%	70 kr
Wild berries 4,5%	70 kr
Passionfruit 4,5%	70 kr

ALKOHOLFRIIT

Bryggmästaren 0,5%	45 kr
BD Nanny State 0,5%	45 kr
Cider Strawberry/Lime 0,0%	45 kr
Vitt vin 0%	50 kr
Rött vin 0%	50 kr

APERTIF

Martini Bianco	20 kr/cl
Martini Extra Dry	20 kr/cl
Campari	20 kr/cl
Jägermeister	22 kr/cl
Fernet Branca	22 kr/cl
Gammeldansk	22 kr/cl
Sambuca Molinari	22 kr/cl

LIKÖR

Baileys	22 kr/cl
Galliano	22 kr/cl
Cointreau	22 kr/cl
Kahlua	22 kr/cl
Drambuie	22 kr/cl
Grand Mariner	22 kr/cl
Amaretto Disaronno	22 kr/cl
Liquor 43	22 kr/cl

SNAPS

Vodka	22 kr/cl
Skåne	22 kr/cl
OP Andersson	22 kr/cl
Tequila Sauza	22 kr/cl

AVEC

Famous Grouse	22 kr/cl
Kilbeggan	22 kr/cl
Highland Park 18år	32 kr/cl
Laphroaig 10år	28 kr/cl
Mac Allan 12 år	30 kr/cl
Jim Beam	22 kr/cl
Jack Daniels	22 kr/cl
Grönstedts Monopol	24 kr/cl
Hennesy Fine	32 kr/cl
Calvados Pays	22 kr/cl
Carlshamns punsch	22 kr/cl
Päron Cognac	22 kr/cl
Ron Zacapa 23år	32 kr/cl
Grappa	28 kr/cl

DRINKAR

4 cl 135 kr / 6 cl 160 kr



HARVEY WALLBANGER

Vodka, apelsinjuice, toppas med galliano

CUBA LIBRE

Rom, lime, Coca Cola

GT

Gin, tonic

FIDEL CASTRO

Mörk rom, lime, ginger ale

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kahlua, mjölk

KÄLLARGROGGEN

Bacardi limon, Passoa, Sprite, lime



RÅDHUS
KÄLLAREN

www.radhuskallaren.com
bord@radhuskallaren.com