



Restaurang Forsen i en medeltida byggnad

Väggarna här i restaurangen har anor från medeltiden då byggnaden fungerade som kvarn. Sankt Anne Kvarn. När och vem som byggde Sankt Anne Kvarn är okänt, men troligtvis var det munkarna i Södermanland. Genom ett testamente vet vi att Sankt Anne Kvarn existerade redan 1458. Den måste därför vara äldre, kanske från 1300-talet eller omkring denna tid. Kvarnen totalförstördes vid den stora stadsbranden den 1 juli 1665, då hela staden ödelades. Däremot klarade sig kvarnen helt då ryssarna brände Nyköping 1719. Kvarnen är ombyggd flera gånger och det nuvarande huset är uppfört 1778, sedan det äldre huset "legat för fåfot" från 1761, då den starka vårfloden i ån förstörde en del av anläggningen. Sankt Anne Kvarn ligger på en liten halvö vid ett av Nyköpingsåns fall. Det kallas Forsfallet efter Fors ullspinnerier som en gång låg här. Numera är den gamla kvarnen sammanbyggd med Fors fabrikskomplex som uppfördes i mitten av 1880-talet.

Köksmästaren rekommenderar

Toast Skagen

På handskalade räkor och egengjord majonnäs. Serveras på kavring från lokala bagaren

Forsens klassiker: *Oxfilemedaljonger med chilibearnaise i följe med en svamp- och rotfruktssauté samt färska pommes frites*

Gräddig sommartårta med svenska "gubbar"

399 :-

Stommästaren rekommenderar

Weighbridge Chardonnay *Medelstor, frisk doft av vita persikor och citrus. Torr och frisk smak av honung, persika och melon.*

Trapiche Malbec Oak Cask *Ett kraftigt, fruktigt vin med inslag av björnbär, plommon och en väl integrerad ton av rostat fat och vanilj.*

Muscat Beames-de-Venise *Rund, varm, söt, blommig smak med inslag av apelsiner. Perfekt balans mellan syra och sötma.
Lång eftersmak*

240:-

Fördrinkar

Raspberri Tonic	<i>Absolut Raspberri, Schweppes tonic</i>
Forsens Fräscha	<i>Hallonrom, ananaslikör, citron, sockerlag och sprite</i>
Horses Neck	<i>Bourbon, ginger ale och ett stänk angostura bitter</i>
Big Apple	<i>Bacardi Apple, sprite</i>
Bittersweet Symphony	<i>Gin, passoa, grapejuice och sprite</i>
Havtornscosmopolitan	<i>Vodka, cointreau, färskpressad citronjuice och havtornsjuce</i>
Forsens Kir	<i>Mousserande vin och hjortronlikör</i>
Pär Collins	<i>Absolut Pears, citronjuice, sockerlag och soda</i>
Forsens Fläder	<i>Vodka, citronjuice och fläder. Toppas med sprite</i>

Förrätter

Toast Skagen

På handskalade räkor och egengjord majonnäs. Serveras på kavring från lokala bagaren 95:-

Forsens klassiska vitlöksoppa smaksatt med sparris. Serveras med grillat olivbröd 85:-

Halstrad gravad lax

Marinerad i vitlök och ingefära. Presenteras med en krämig örtpuré 89:-

Lätt grillad sörmländsk älgytterfile

Med kryddsmör från Forsens egna lilla örtagård 105:-

Varmrätter

Forsens klassiker: *Oxfilemedaljonger med chilibearnaise i följe med en svamp- och rotfruktssauté samt färska pommes frites* 227:-

Rosmarinmarinerad lammytterfilé
Med färskpotatis och primörsallad samt kryddig färskostkräm 205:-

Ugnsbakad hjälmargös *Serveras med späda knippmorötter, klassisk vitvinsås samt pestobakad ementaler- och potatismuffin* 219:-

Saffransdoftande fisk- och skaldjursgryta
Serveras med nässelaioli och Forsens brödkorg 189:-

Vegetarisk medelhavsinspirerad lasagne
Toppad med marinerad mozzarella samt het rojo-mojo sås 189:-

Barnens meny

Pannkakor med sylt och grädde	65:-
Fläskytterfilé med bearnaisesås och pommes frites	85:-
Köttbullar med gräddsås, lingon och färskpotatis	75:-

Samtliga à la carte rätter går att få som barnportion. Glass med chokladsås ingår för alla barn.

Dessert

Krämig Cheesecake i rabarberconsommé smaksatt med Likör 43 och kanel	89:-
Gräddig sommartårta med svenska "gubbar"	85:-
Vaniljglass med syrlig lemoncurd samt kanderade nötter	75:-
Mjölkchokladpannacotta med blåbär rårörda i muscuvadosocker	85:-

After dinner

Äpplekaka	Syrlig grön äpplelikör, likör 43, gräddmjölk och kanel.
Grasshopper	Vit kakaolikör, grön mintlikör och gräddmjölk.
Alexander	Cognac, kakaolikör och gräddmjölk.
Dreamsicle	Likör 43, apelsinjuice och gräddmjölk

Kaffedrinkar

Leonard Sachs	Kahlúa, grand marnier och kaffe. Toppas med lättvispad grädde.
Kaffe Karlsson	Baileys, cointreau, kaffe. Toppas med lättvispad grädde.
Latte after eight	Enkel espresso, varm mjölk, kakaolikör samt mintlikör.
Amaretto coffee	Amaretto och kaffe. Toppas med lättvispad grädde.

Champagne / Mousserande

Philipponnat Royale Réserve Champagne, Frankrike

Elegant, fruktig, fräsch, syrligt torr och balanserad smak med tydliga äppeltoner, gräddig kola och aningens brödiga toner.

1/1 Glas

798:-

Carrington Vintage Brut Australien

Torr, fruktig smak med ton av gröna äpplen, vingummi och citrus.

349:- 79:-

Rosé Viner

Sommarens Rosé

Fråga gärna personalen

299:- 92:-

Vita Viner

Husets Vin Fråga gärna personalen

210:- 70:-

Torre del Falasco Garganega Veneto, Italien

Fruktig finstämd doft av aprikos och mandel. Fräsch syra med mineralrik, lång kryddig smak.

225:- 75:-

Sinclair Estate

Chardonnay/Sauvignon Blanc

South Eastern Australia, Australien

Dofter av persika, ananas och gula äpplen. Medelfylligt med generösa smaker av bland annat persika och passionsfrukt.

1/1

Glas

250:-

80:-

Weighbridge Chardonnay

Barossa Valley, Australien

Medelstor, frisk doft av vita persikor och citrus. Torr och frisk smak av honung, persika och melon.

275:-

92:-

Dom de la Saulzaie

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie, Frankrike

Frisk och fräsch doft av vita blommor, päron, citrus och mineraler.

299:-

95:-

Cono Sur Viognier

Colchagua, Chile

Stor angenäm doft av aprikos och aromatisk citruston. Torr, ganska fyllig, med bra friskhet och lång eftersmak.

325:-

97:-

Cono Sur Sauvignon Blanc Organic

San Antonio, Chile

Torr, ganska lätt elegant vin med inslag av mineral, grapefrukt och en aning paprikafrukt. Fräsch, elegant fruktsyra.

350:-

99:-

Peter Lehmann Semillon Barossa Valley, Australien <i>Druvtypisk, medelfyllig, elegant smak med krispig citrus, krusbär och fin mineralton.</i>	1/1	Glas			1/1	Glas
Pauly Generations Riesling Mosel, Tyskland <i>Lätt och ytterst ren smak av mogna, gröna äpplen, vit persika och röd citrus. Ihållande eftersmak med kryddig mineralton.</i>	375:-	105:-				
<i>Röda Viner</i>						
Husets Vin <i>Fråga gärna personalen</i>	210:-	70:-				
Naranjal Tempranillo/Merlot Utiel-Requena, Spanien <i>Fruktig och kryddig doft med inslag av mörka bär, viol och kryddnejlika</i> <i>Fylligt, fruktigt och mjukt vin med smak av mörka bär och lagerblad.</i>	225:-	75:-				
Tocornal Syrah/Cabernet Sauvignon Valle Central, Chile <i>Stor, varm doft med inslag av björnbär och plommon.</i> <i>Mjuka tanniner och lång, tilltalande eftersmak av mörka bär.</i>	250:-	80:-				
Mc William's Hanwood Estate Cabernet Sauvignon South Eastern Australia, Australien <i>Fruktig doft med inslag av svarta vinbär. Generöst fruktig smak med</i> <i>balanserad syra och strävhet med fruktiga inslag av vanilj, choklad</i> <i>och svarta vinbär i smaken.</i>	275:-	85:-				
Trapiche Malbec Oak Cask Mendoza, Argentina <i>Ett kraftigt, fruktigt vin med inslag av björnbär, plommon och en väl integrerad ton av rostat fat och vanilj.</i>	299:-	90:-				
Four Sisters Shiraz South Eastern Australia, Australien <i>Medelstor, fruktig smak av mörka och röda bär, kryddighet, inslag av fat och örter. Lång eftersmak av svarta vinbär, toner av fat och kryddor.</i>	315:-	95:-				
Borsao Barrica Selección Garnacha Campo de Borja, Spanien <i>Fylligt vin med mörk, ungdomlig färg och lång eftersmak av mörka bär, örter, fat och balanserad strävhet.</i>	325:-	97:-				

Dancing Bull Zinfandel
Kalifornien, USA

Medelfyllig, fruktigt och elegant med härliga toner av mörka bär. Ett mjukt och välbalanserat vin.

1/1 Glas

350:- 99:-

Tralcetto Montepulciano
d'Abrusso DOC
Abruzzo, Italien

Medelfyllig, generös, typisk Montepulcianosmak av mörka körsbär, svartpeppar och viol. Syran är saftig, tanninerna fruktiga med bra balans och struktur samt insmickrande fruktigt slut.

375:- 105:-

Torre del Falasco Valpollicella
Ripasso S
Veneto, Italien

Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad och lite mandel, fat och örter. Ett maffigt vin med rik fruktighet och koncentration och varm, lång och ihållande eftersmak.

410:- 115:-

Museum Real Reserva
Cigales, Spanien

Fyllig smak med trevligt avrundade tanniner och väl integrerad fatkaraktär. Toner av mörka bär, mynta, läder, örter och rosor. Lång härlig eftersmak.

599:- 175:-

The Octavius Shiraz
Barossa Valley, Australien

1295:-

En djup, intensiv smak med mörka frukter, violer och blommiga aromer lyfter fram vinets rika karaktär. Mjuka, tämjda tanniner ger balans och skapar struktur.

Ölsortiment

Carlsberg hof 33cl 49:-

Heineken 33cl 49:-

Starobrno 33cl 49:-

Mariestad 33cl 49:-

Duvel 33cl 58:-

Nils Oscar God Lager 33cl 58:-

Nils Oscar Ale 33cl 58:-

Nils Oscar Stout 33cl 58:-

Nils Oscar Pils 33cl 58:-

Nils Oscar Barley Wine 33cl 99:-

Päroncider 33cl 49:-