



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 gjord på handskalade räkor, hemgjord citrusmajonnäs smaksatt med färsk dill och citron. Upplagd på smörstekt solrosbröd

Forsens klassiker: Grillade oxfilémedaljonger med chilibearnaise, svamp- och rotfruktsmosaik samt färska pommes frites

Vaniljpannacotta syrad med yoghurt, toppas med rabarber och björnbär samt chokladflarn

399 :-

Hovmästaren komponerar

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

240:-



Fördrinkar

Mango Tonic	<i>Absolut Mango, 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 havtornsjuice</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

- Forsens traditionella vitlökssoppa**, denna gång smaksatt med jordärtskocka.
Serveras med en sandwich fylld med färskost och strutspastrami från Stigtomta gård **89kr**
- Toast Skagen** gjord på handskalade räkor, hemgjord citrusmajonnäs smaksatt med färsk dill och citron. Upplagd på smörstekt solrosbröd **98kr**
- Löjrom** med hackad rödlök, citron, västerbottenost, grillad brioche samt gräddfilspannacotta **115kr**
- Halstrad gravad fjordlax** med sallad på syrliga vårprimörer, pärlcous-cous, Linköpingsknäcke samt champagne- och örtvinaigrette **85kr**

Varmrätter

- Forsens vegetariska lasagne** med fetaost och grillad zucchini.
Serveras med krispig sallad 169kr
- Forsens klassiker:** Grillade oxfilémedaljonger med chilibearnaise, svamp- och rotfruktsmosaik
samt färska pommes frites 235kr
- Halstrad Åreröding** med svensk risotto; vildris, västerbottenost och färska örter.
Serveras med ostronskivling och brytbönor samt vitvinsvelouté 209kr
- Grillad kalv** med potatisfondant smaksatt med Karl-Johansvamp.
Presenteras med morot- och tryffelrelish och karamelliserad rödvinsås 219kr
- Vegetarisk risotto** med ostronskivling, tryffel och blancherad grön sparris samt späd sallad
189kr
- Ångkokt rimmad torskrygg** i knallgul kålbuljong med vårens primörer och färskpotatis,
toppad med råkostsallad 215kr
- Biff Rydberg;** tärnad oxfilé, friterad potatis samt lök sauterad i Nils Oscar god lager.
Serveras med grovkornig senapscremé och ekologisk äggula 209kr

Barnens meny

<i>Pannkakor med sylt och grädde</i>	65:-
<i>Hemlagade köttbullar med gräddsås, lingon och kokt potatis</i>	75:-
<i>Fläskytterfilé med bearnaisesås samt färska pommes frites</i>	85:-
<i>Samtliga à la carte rätter går att få som barnportion. Glass med chokladsås ingår för alla barn.</i>	

Desserten

<i>Vaniljglass med karamelliserad pernod och grovmalen svartpeppar</i>	69kr
<i>Vaniljpannacotta syrad med yoghurt, toppas med rabarber och björnbär samt chokladflarn</i>	85kr
<i>Klassisk cremé brûlée med lakritssmakande hallon</i>	95kr
<i>Ljummen chokladfondant fylld med kola serveras med vispad grädde och små marshmallows</i>	89kr
<i>Forsens egna tryffel</i>	25kr/st
<i>Makron</i>	25kr/st

After dinner drinkar

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

Forsens rosa

299:- 92:-

Vita Viner

Forsens Vita Fråga gärna personalen

1/1 Glas

210:- 70:-

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:-

Cono Sur Viognier Colchagua, Chile

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

325:-

97:-

Pauly Generations Riesling

Mosel, Tyskland

Lätt och ytterst ren smak av mogna, gröna äpplen, vit persika och röd citrus. Ihållande eftersmak med kryddig mineralton.

399:-

110:-

Röda Viner

	1/1	Glas		1/1	Glas
Forsens Röda	<i>Fråga gärna personalen</i>	210:-	70:-	Trapiche Malbec Oak Cask Mendoza, Argentina	299:- 90:-
Forsens Fina		445:-		<i>Ett kraftigt, fruktigt vin med inslag av björnbär, plommon och en väl integrerad ton av rostat fat och vanilj.</i>	
Naranjal Tempranillo/Merlot Utiel-Requena, Spanien		225:-	75:-	Four Sisters Shiraz South Eastern Australia, Australien	315:- 95:-
<i>Fruktig och kryddig doft med inslag av mörka bär, viol och kryddnejlika</i>				<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>	
<i>Fylligt, fruktigt och mjukt vin med smak av mörka bär och lagerblad.</i>					
Tocornal Syrah/Cabernet Sauvignon Valle Central, Chile		250:-	80:-	Borsao Barrica Selección Garnacha Campo de Borja, Spanien	325:- 97:-
<i>Stor, varm doft med inslag av björnbär och plommon. Mjuka tanniner och lång, tilltalande eftersmak av mörka bär.</i>				<i>Fylligt vin med mörk, ungdomlig färg och lång eftersmak av mörka bär, örter, fat och balanserad strävhet.</i>	

Röda viner fortsätter på nästa sida.

Dancing Bull Zinfandel
Kalifornien, USA

1/1 Glas

350:- 99:-

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

Tralcetto Montepulciano
d'Abrusso DOC
Abruzzo, Italien

375:- 105:-

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

Torre del Falasco Valpollicella
Ripasso S
Veneto, Italien

410:- 115:-

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.

Museum Real Reserva
Cigales, Spanien

599:- 175:-

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

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

Mariestad mellanöl 33cl 49:-

Mariestad 33cl 49:-

Heineken 33cl 49:-

Starobrno 33cl 49:-

Wisby pils 33cl 49:-

Nils Oscar Ctrl Alt Delete 33cl 58:-

Nils Oscar God Lager 33cl 58:-

Nils Oscar Barley Wine 33cl 99:-

Päroncider 33cl 49:-