



1 glas av vår egen importerade champagne,
Gaidoz – Forget, Brut Premier Cru
120:-/glas

Vinmeny till 3- rätters middag
Wine menu for 3- courses dinner
345:-

FÖRRÄTTER

Löjrom från Vänersnäs med rödlök, smetana och hembakat knäckebröd	245:-
Färsk inkokt hummerhalva med dillmajonnäs, citron och Sivans lagrade ost från Vara	295:-
Smörbrynta pilgrimsmusslor med ostronskum, majrova och ostronskivling.	195:-
Gravad vit sparris med dragonmajonnäs och torkat kycklingskinn	155:-

*Önskar ni specialkost eller vegetariskt alternativ?
Vi hjälper er gärna med förslag anpassade efter säsong och tillgång.
Let us know if you prefer a vegetarian alternative*



VARMRÄTTER

Brässerad kalvlägg med terrine på säsongens kålsorter, citron och persiljesås därtill vitlökspuré 325:-

Brynt Secreto Iberico med oxmärgsås samt Essungapotis och mägcrust 295:-

Hälleflundrafilé serverat med broccolikräm, beurre blanchsås smaksatt med färskriven pepparrot samt rökta nötter 375:-

*Önskar ni specialkost eller vegetariskt alternativ?
Vi hjälper er gärna med förslag anpassade efter säsong och tillgång.
Let us know if you prefer a vegetarian alternative*

DESSERTER / KAFFE

Frusen hallonmousse samt rostad smuldeg med speltvete samt vaniljkräm		115:-
Bakad choklad smaksatt med yuzo därtill mjölkchokladglass, rostad vit choklad och Passionfruktskräm		115:-
Sivans ostar från Vara		115:-
Crème brûlée med råmixad äpplesorbet, mandelkaka, kolakräm och saltrostad mandel		115:-
Variation av praliner		45:-
Kaffe		30:-
Espresso/ Cappuccino		40:-
Irish Coffee	4cl /105:-	6 cl/ 145:-

*Önskar ni specialkost eller vegetariskt alternativ?
Vi hjälper er gärna med förslag anpassade efter säsong och tillgång.
Let us know if you prefer a vegetarian alternative*



Vår egen importerade champagne, Gaidoz – Forget Brut Premier Cru
120:-/glas

Vinmeny till 6- rätters middag
Wine menu for 6- course
525:-

6- Rätters – Meny

795:-

Menyn bokas senast kl 20,00 av hela sällskapet runt bordet

Löjrom från Vänersnäs med smetana, rödlök och hembakat knäcke

*

Gravad vit sparris med dragonmajonnäs
och torkat kycklingskinn

**

Broccolikräm med rökta nötter

Brässerad kalvlägg med terrine på säsongens kålsorter,
citron och persiljesås därtill vitlökspuré

Sivans ostar med tillbehör

Frusen hallonmousse samt rostad smuldeg med speltvee
samt vaniljkräm

*Önskar ni specialkost eller vegetariskt alternativ?
Vi hjälper er gärna med förslag anpassade efter säsong och tillgång.
Let us know if you prefer a vegetarian alternative*

