



Förrätter/ Starters

Kungskrabba <Apelsin> med morotsemulsion, krabb tortellini och morötter med körvel <i>King crab <Orange> with carrot emulsion, crab tortellini and carrot with chervil</i>	179:-
Kallrökt hälleflundra <Citron> med vaktelägg, färska räkor och pepparrotsskum <i>Cold smoked halibut <Lemon> with quail egg, fresh shrimps and horse radish foam</i>	175:-
Halstrade Pilgrimsmusslor <Havtorn> med knaperstekt lardo, marinerad blomkål och blomkålsskum <i>Pan fried Scallops <Sea buck torn> with crispy lard, marinated cauliflower and cauliflower foam</i>	195:-
Oxfile från Ölanda Säteri <Kryddpeppar> med oxsvansbuljong, polkabetta och lågtempererad rotselleri <i>Fillet of beef from Ölanda Säteri <Al spice> with oxtail consommé, Chioggia beet and slow cooked celery root</i>	189:-
Ostron <Naturell> med citron, schalottenlök och mörkt bröd <i>Oyster <Natural> with lemon, shallots and dark rye bread</i>	dagspris market price

Varmrätter/ Main Course

Marulk <Tryffel> med lågtempererad pumpa, rostade lökar och svampsky <i>Monk Fish <Truffle> with slow cooked pumpkin, roasted onions and mushroom jus</i>	285:-
Halstrad torskrygg <Pistage> med halstrad havskräfta, brynt kräftsmör samt potatis och äpplepuré <i>Pan fried Cod lion <Pistachio> with confit langoustine, browned langoustine butter, potato and apple pure</i>	295:-
Lamminnanlår <Ras el hanout > med rökta lammfrikadeller, pinjenötter och auberginecrème <i>Lamb topside < Ras el hanout > with smoked lamb quenelle, pine nuts and aubergine crème</i>	275:-
Kalvrygg från Ormebacken i Värssås <Nypon> med halstrad kalvbräss, nyponfylld steklök och jordärtskockaskum <i>Veal sirloin from Ormebacken in Värssås <Rosehip> with pan fried sweetbread, rosehip stuffed onion and Jerusalem artichoke foam</i>	315:-

Dessert/ Desserts

Kvitten från Slätared <Consommé> med hasselnötsglass, äpplecrème och torkade äpplen Quince from Slätared <consommé> with hazelnut ice cream, apple crème and dried apples	105: -
Blåbärsglass <Yoghurt> med blåbärmüsli, kardemumma och körvel Blueberry ice cream <Yoghurt> with blueberry muesli, cardamom and chervil	110: -
Chokladfondant <Banana split> med citrongräs glass, chokladmaräng och mjölkchokladcrémé <i>Chocolate fondant <Banana split> with lemongrass ice cream, chocolate meringue and milk chocolate crème</i>	125: -
Ostallrik <Liten> kvällens ost med tillbehör Cheese Plate <Small> selection of two cheeses with accessories	85: -
Avelinos < Ostar> kvällens tre ostar med marmelad och fruktbröd <i>Avelinos <Cheeses> selection of three cheeses, served with marmelade and fruit bread</i>	145: -

Vi serverar Ramlösa genomgående till menyn för 55: -/75cl
Samtliga priser inkluderar moms

Vi reserverar oss för eventuella ändringar

För bokning kontakta hovmästaren
Avalon Hotel & Restaurang
Kungstorget 9
411 17 GÖTEBORG
Tel. 031-7510236
e-post: resto@avalonhotel.se



 A MEMBER OF DESIGN HOTELS