

meny / menu

Alla våra råvaror är noggrant utvalda och vår ambition är att servera så många rätter som möjligt krävodlade/kravmärkta och närproducerade. *All of our ingredients are carefully selected and if possible are Ecological and produced in Sweden.*

Avalons klassiker / Avalon classics

Ost & charkallrik < Tilltugg > med ostar och charkuterier Cheese and charcuterie plate <Snacks> with cheese and charcuterie	125:-
Risotto < Vegetarisk > med kronärtskocka, ruccolasallad och torkade tomater från Viken Risotto < Vegetarian > with artichoke, rocket salad and dried tomatoes	159:-
Gravad lax < Enbär > med hovmästarsås, citron och dillstuvad färskpotatis Cured salmon < Juniper berry > with mustard sauce, lemon and creamed potatoes	169:-
Ceasarsallad < Kyckling > med kyckling från Rössjöholms gård, romansallad, pancetta och parmesan Ceasar salad < Chicken > with chicken from Rössjöholm farm, pancetta and parmesan	185:-
Grillad Hamburgare på högrev < Salsa > med avocadosalsa, grillad foccacia och friterad färskpotatis Grilled hamburger < Salsa > with avocado salsa, grilled foccacia and deep fried new potatoes	179:-
Klassisk räkmacka < Löjrom > med grovt bröd, ägg och löjrom från Vänern Shrimp sandwich < Red caviar > with dark rye bread, egg and Swedish caviar on the top	215:-
Avalons urval av < Ostar > med marmelad och bröd Avalon selection of < Cheese > with marmalade and bread	145:-

SOMMARERBJUDANDE / SUMMER OFFER

Löjrom från Vänern < Toast >
med rödlök, gräddfil och citron
Swedish caviar < Toast > with red onions, sour cream and lemon

Hängmörad oxrygg från Ölanda säteri < Morot >
med morotskrème, lagerbladssky och primörer från Ugglarp
Aged sirloin < Carrot > with carrot cream, bay leaf jus and primeurs from Ugglarp

Crème brûlée < Tonkaböna >
med kvällen sorbet eller glass
Crème brûlée < Tonka bean > with the evening's sorbet or ice cream

3 - rätters sommarmeny: 495:-
3 - course summer menu
Tillhörande vinmeny: 375:-
wine menu

förrätter / starters

Halstrade pilgrimsmusslor < Timjan > med inkokt kronärtskocka, torkade oliver och kronärtskocksskum Pan fried scallops < Thyme > with cooked artichoke, dried olives and artichoke foam	189:-
Oxfile från Skaraborgslätten < Carpaccio > med kaprissskum, confitbakade betor och krasse från Ugglarp Tenderloin from Skaraborg < Carpaccio > with capers foam, confit of cooked beets and cress from Ugglarp	175:-
Löjrom från Vänern < Toast > med rödlök, gräddfil och citron Swedish caviar < Toast > with red onions, sour cream and lemon	225:-
Ostron < Naturell > med citron och schalottenlök Oyster < Natural > with lemon and shallots	dagspris

varmrätter / main courses

Halstrad hälleflundra < Beurre noisette > med rostade hasselnötter, råstek vit sparris, pepparrot och färskpotatis Pan fried halibut < Beurre noisette > with roasted hazelnuts, asparagus, horse radish and new potatoes	285:-
Grillad kalventrecôte från Ormebacken i Vårsås < Rydberg > med senapscrème, äggula och friterad potatis Grilled veal entrecôte from Ormebacken i Vårsås < Rydberg > with mustard crème, egg yolk and fried potatoes	275:-
Hängmörad oxrygg från Ölanda säteri < Morot > med morotskrème, lagerbladssky och primörer från Ugglarp Aged sirloin < Carrot > with carrot cream, bay leaf jus and primeurs from Ugglarp	295:-

efterrätter / desserts

Crème brûlée < Tonkaböna > med kvällens sorbet eller glass Crème brûlée < Tonka bean > with the evening's sorbet or ice cream	95:-
Grön rabarber < Sorbet > med kardemummacrème, bakad rabarber och torkade hallon Green rhubarb < Sorbet > with cardamom crème, baked rhubarb and dried raspberries	110:-
Pannacotta < Smultron > med mjölkchokladglass, kaksmulor samt yoghurtcrème smaksatt med jordgubbar Pannacotta < Wild strawberries > with milk chocolate ice cream, crumbles and yoghurt crème flavoured with strawberries	125:-

