



## **VINTERERBJUDANDE FEBRUARI - MARS**

**LILLA MENYN 3 RÄTTER 495:-**

**KLASSISK LÖJROM < TOAST > med rödlök, gräddfil och citron**

**HALSTRAD TORSKRYGG < PISTAGE > med confiterad havskräfta,  
brynt kräftsmör samt potatis och äpplepuré**

**CHOKLAD FONDANT < BANANA SPLIT > med citrongräsglass,  
chokladmaräng och mjölkchokladcrème**

**Liten osttallrik med kvällens ost, tillägg 85:-**

**VINMENY, 3 GLAS VIN 375:-**

*Vår sommelier har komponerat en passande vinmeny med ett glas noga utvalt vin till respektive rätt, för aktuell vinmeny meddelas vid bokning eller vid förfrågan.*

Vinrekommendation till osttallrik med dagens ost, enligt våra sommelierer och hovmästare.

Menyerna förutsätter att alla vid bordet enas om samma meny.

**AVALONMENY 4 RÄTTER 595:-**

**KALLRÖKT HÄLLEFLUNDRA < CITRON > med vaktelägg, färska räkor och pepparrotsskum**

**KUNGSKRABBA < APELSIN > med morotsemulsion,  
krabbtortellini och morötter med körvel**

**KALVRYGG FRÅN ORMEBACKEN I VÄRSÅS < NYPON > med halstrad kalvbräss, nyponfylld steklök och jordärtskockaskum**

**BLÅBÄRSGLASS < YOUGHURT > med blåbärs müsli, kardemumma och körvel**

**Liten osttallrik med kvällens ost, tillägg 85:-**

**VINMENY 4 GLAS VIN 495:-**

2008 Riesling Trocken A.Chirstmann, Pfalz, Tyskland

2007 Pinot Blanc Zellenberg, Marc Tempé, Alsace Frankrike

2003 Chateau Mondesir-Gazin Marc Pasquet, Blaye, Bordeaux  
Frankrike

2008 Nederburg Noble Late Harvest 2008, Western cape, Sydafrika

**Vinrekommendation till osttallrik med dagens ost, enligt våra sommelierer & hovmästare**

Menyerna förutsätter att alla vid bordet enas om samma meny

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



 A MEMBER OF DESIGN HOTELS