



Lilla menyn 3 rätter / small menu 3 courses

Löjrom från Vänern med rödlök, gräddfil, citron

Swedish caviar with red onions sour cream and lemon

**Hängmörad oxrygg från Ölanda Säteri med morotscremé,
lagerbladssky samt primörer från Ugglarp**

*Aged sirloin from Ölanda farm, with carrot crème, bay leaf jus and primeurs
from Ugglarp*

**Crème brûlé smaksatt med tonkaböna,
serveras med glass eller sorbet**

Crème brûlé flowered with tonka bean, served with ice cream or sorbet

Meny 495 kr

Tillhörande vinpaket 375 kr

*

Avalonmeny, 4 rätter / avalon menu 4 courses

**Halstrade pilgrimsmusslor med inkokt kronärtskocka, torkade
oliver och kronärtskocksskum**

Pan fried scallops with cooked artichoke, dried olives and artichoke foam

Oxfile carpaccio med kaprissskum, confitbakade betor och krasse

Tenderloin Carpaccio with capers foam, confit of cooked beets and cress

**Halstrad hälleflundra med rostade hasselnötter, råstekt vit sparris,
pepparrot samt färskpotatis**

*Pan fried halibut with roasted hazelnuts, white asparagus, horse radish and new
potatoes*

**Smultron pannacotta med mjölkchokladglass, kaksmulor samt
yoghurtcrémé smaksatt med jordgubbar**

*Pannacotta flowered with wild strawberries, milk chocolate ice cream, crumbles
and yoghurt crème flowered with strawberries*

Meny 595kr

Tillhörande vinpaket 495 kr

Liten osttallrik med kvällens ost, tillägg 85 kr

Small cheese plate with evenings cheese, extra 85 kr

