



TRIVSEL HARMONI UPPLEVELSER

Wårdshusmeny 1

Pris: 3-rätter 595 kr, 2-rätter 470 kr

Förrätt

33 gradig lax med friterad sötpotatis, havtornssirap och basilikakräm vilket serveras på en bädd av makesallad

Huvudrätt

Hjortrygg med rostad blomkål, purjostubbe, Umamipotatis, picklade tranbär och friterad kruspersilja, vilket serveras med en rödvinssås smaksatt med granolja

Efterrätt (fritt val)

Äppelsorbet med mynta och calvados med äppelchips och knäckflarn

Crepe brulee smaksatt med passionsfrukt

Kullagårdens Lavendeldröm, italiensk Gelato från Kullabygdens Choklad & vanilj med smak av Lavendel, blåbär och vanilj

Tryfflar

Vit choklad/hallon & Mörk choklad/Amaretto

30:-/st

Vinpaket 275:-

*Richter dry riesling; Mosel, Tyskland 2021
Chateau Pay La Tour, Bordeaux, Frankrike 2018*

Med reservation för ändringar beroende på råvarutillgång och liknande.

Hotellet mitt i Kullabergs naturreservat



TRIVSEL HARMONI UPPLEVELSER

Wårdshusmeny 2

Pris: 3-rätter 595 kr, 2-rätter 470 kr

Förrätt

Lättgravad oxfilé, balsamicokräm och senapsemulsion, vilket serveras på en bädd av sallad

Huvudrätt

Halstrad Torskrygg med rökt sidepork, rostad broccoli vilket serveras med ett mos smaksatt med katarell och västerbottensost samt en skaldjurssås

Efterrätt (fritt val)

Äppelsorbet med mynta och calvados med äppelchips och knäckflarn

Creme brulee smaksatt med passionsfrukt

Kullagårdens Lavendeldröm, italiensk Gelato från Kullabygdens Choklad & vanilj med smak av Lavendel, blåbär och vanilj

Tryfflar

Vit choklad/hallon & Mörk choklad/Amaretto

30:-/st

Vinpaket 275:-

Hahn, Pinot Noir, Kalifornien USA 2020

Alain Geoffroy, Chablis, Frankrike 2020

Med reservation för ändringar beroende på råvarutillgång och liknande.

Hotellet mitt i Kullabergs naturreservat