



TRIVSEL HARMONI UPPLEVELSER

Wårdshusmeny

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

Förrätt

Gratinerade pilgrimsmusslor med tomatbrödsflarn vilket serveras på en bädd av ruccolasallad

Huvudrätt

Vildsvinsrygg, rostad gul morot och broccolisparris vilket serveras med potatiskaka smaksatt med oregano och rödvinssky med enbär och rosmarin

Efterrätt (fritt val)

Chokladsorbet smaksatt med Baileys med aprikosjello, sesamkrokant och rostad cocos

Creme Brûlée med smak av lakrits

Lavendel & Blåbärs gelato från Vanilj och Choklad i Höganäs, serveras med färska blåbär och chokladflarn

Tryffel

Vit choklad/hallon

30:-/st

Vinpaket 285:-

Richter dry riesling; Mosel, Tyskland 2021

Chateau Pey La Tour, Bordeaux, Frankrike 2019

Med reservation för ändringar beroende på råvarutillgång och liknande.

Hotellet mitt i Kullabergs naturreservat



TRIVSEL HARMONI UPPLEVELSER

Wårdshusmeny

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

Förrätt

Carpaccio på kalvytterfilé med saffranssylltök, friterad kapris & ruccola, riven parmesan, samt Kullagårdens balsamico glace

Huvudrätt

Smörstekt Gös med fräst savoy- och fänkål vilket serveras med vårens primörer och vitvínssås med ramslök.

Efterrätt (fritt val)

Chokladsorbet smaksatt med Baileys med aprikosjello, sesamkrokant och rostad cocos

Creme Brûlée med smak av lakrits

Lavendel & Blåbärs gelato från Vanilj och Choklad i Höganäs, serveras med färska blåbär och chokladflarn

Tryffel

Vit choklad/hallon

30:-/st

Vinpaket 285:-

Lor de fous, Pinot Noir, Frankrike 2021

Alain Geoffroy, Chablis, Frankrike 2022

Med reservation för ändringar beroende på råvarutillgång och liknande.

Hotellet mitt i Kullabergs naturreservat