



TRIVSEL HARMONI UPPLEVELSER

## *Wårdshusmeny*

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

### *Förrätt*

*Gravad Torsk vilket serveras med Citrussirap och Romcremé  
på en bädd av Endivesallad*

### *Huvudrätt*

*Lågtempererad Kalvfilé, bakad Jordärtskocka och röd Knippelök vilket serveras  
med en Potatiskaka och en Chimichurri på Oregano & Mejram*

### *Efterrätt (fritt val)*

*Limessorbet med färska Jordgubbar, Jordgubbscoulis smaksatt med  
Grand Marnier*

*Crème Brûlée med smak av Fläder/Citrus*

*Italiensk Gelato med Kullagårdens smak av Lavendel & Blåbär från  
Kullabygdens Vanilj och Choklad, serveras med färska Blåbär och Chokladflarn*

### *Tryffel*

*Mörk Choklad/Baileys*

*30:-/st*

### *Vinpaket 285:-*

*Richter Dry Riesling; Mosel, Tyskland 2021*

*Hahn, Pinot Noir, Kalifornien USA 2021*

*Med reservation för ändringar beroende på råvarutillgång och liknande.*

*Hotellet mitt i Kullabergs Naturreservat*



TRIVSEL HARMONI UPPLEVELSER

## *Wärds husmeny*

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

### *Förrätt*

*Svensk lufttorkad Skinka som serveras på en bädd av Tomat/Mozzarella samt Rödloksbalsamico och Basilikaolja*

### *Huvudrätt*

*Halstråd Hälleflundra med smörfräst jätteärta från Kullasparris, serveras med Primörer, Färskpotatis, Noriblad och KW's Buerre blanc smaksatt med dill och gräslök*

### *Efterrätt (fritt val)*

*Limesorbet med färska Jordgubbar, Jordgubbscoulis smaksatt med Grand Marnier*

*Crème Brûlée med smak av Fläder/Citrus*

*Italiensk Gelato med Kullagårdens smak av Lavendel & Blåbär från Kullabygdens Vanilj och Choklad, serveras med färska Blåbär och Chokladflarn*

### *Tryffel*

*Mörk choklad/Baileys*

*30:-/st*

### *Vinpaket 285:-*

*Lor des Fous, Pinot Noir, Frankrike 2021*

*Alain Geoffroy Chablis, Frankrike 2022*

*Med reservation för ändringar beroende på råvarutillgång och liknande.*

*Hotellet mitt i Kullabergs Naturreservat*