



TRIVSEL HARMONI UPPLEVELSER

## *Wårdshusmeny*

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

### *Förrätt*

*Kräftstjärtsbakelse med Limesirap vilket serveras på en bädd av Ekbladsallad*

### *Huvudrätt*

*Hjortytterfilé med Grönsakssymfoni och Krossrostad Potatis*

*vilket serveras med Murkelsås*

### *Efterrätt (fritt val)*

*Melonsorbet serverad med färsk Melon och Havrecrunch*

*Crème Brûlée med smak av Passionsfrukt*

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

### *Vinpaket 285:-*

*Richter Dry Riesling, Mosel, Tyskland 2022*

*Chateau Pey La Tour, Bordeaux Frankrike 2019*

*Med reservation för ändringar beroende på råvarutillgång och liknande.  
Har du någon allergi eller andra kostavvikelser, prata med personalen*

*Hotellet mitt i Kullabergs Naturreservat*



TRIVSEL HARMONI UPPLEVELSER

## *Wärds husmeny*

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

### *Förrätt*

*Kantarellsoppa med rostade Trattkantareller*

### *Huvudrätt*

*Rödtungafilé med Sjöskum, Pumpa & Ingefärspuré. Grönkålschips samt Granatäppelkärnor*

### *Efterrätt (fritt val)*

*Melonsorbet serverad med färsk Melon och Havre crunch*

*Crème Brûlée med smak av Passionsfrukt*

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

### *Vinpaket 285:-*

*Hahn, Chardonnay USA*

*Alain Geoffroy Chablis, Frankrike 2022*

*Med reservation för ändringar beroende på råvarutillgång och liknande.  
Har du någon allergi eller andra kostavvikelser, prata med personalen*

*Hotellet mitt i Kullabergs Naturreservat*