



TRIVSEL HARMONI UPPLEVELSER

Wårdshusmeny

Pris: 3-rätter 645 kr, 2-rätter 520 kr

Förrätt

Anklevermousse i strut, serveras med Kullagårdens päronmarmelad, glacerat fikon samt myntaolja

Huvudrätt

Grillad Gös serverad på smörfräst spenat med champagne romsås, blancherad romanesco, rostade gulbetor samt Bjärepotatis

Efterrätt (fritt val)

Crème Brûlée med smak av hallon och granatäpple

Körsbärssorbet med färska körsbär, mandelbiskvi och rabarbercreme

Italiensk Gelato med Kullagårdens smak av Lavendel & Blåbär från Kullabyggdens Vanilj & Choklad, serveras med färska blåbär och chokladflarn

Tryffel 30:-

Tryffel på mörk choklad smaksatt med Baileys

Vinpaket 295:- med dessertvin 395:-

Lyckeri 2024

Alain Goeffroy, Chablis, Frankrike 2023

Calvet, Sauternes 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



TRIVSEL HARMONI UPPLEVELSER

Wårdshusmeny

Pris: 3-rätter 645 kr, 2-rätter 520 kr

Förrätt

*Kräftsoppa med kräftskärter, syrad fänkål och morot från steglunge gård
samt dillcrème*

Huvudrätt

*Lammytterfilé, smörstekta kantareller, blomkål & palsternakspuré,
balsamicocremé & picklade röda vinbär*

Efterrätt (fritt val)

Crème Brûlée med smak av hallon och granatäpple

Körsbärssorbet med färska körsbär, mandelbiskvi och rabarbercremé

*Italiensk Gelato med Kullagårdens smak av Lavendel & Blåbär från
Kullabyggdens Vanilj & Choklad, serveras med färska blåbär och
chokladflarn*

Tryffel 30:-

Tryffel på mörk choklad smaksatt med Baileys

Vinpaket 295:- med dessertvin 395:-

Richter dry Riesling, Tyskland 2024

Chateau Pey La Tour, Bordeaux, Frankrike 2019

Calvet, Sauternes 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