



TRIVSEL HARMONI UPPLEVELSER

Wärds husmeny

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

Förrätt

Karl-Johansvampsoppa med quenelle på svamp duxelle och timjanolja

Huvudrätt

*Röding med rostad jordärtskockspuré, bakade rödbetor och svartkålchips
vilket serveras med rostat smör smaksatt med Umami*

Efterrätt (fritt val)

Crème Brûlée med smak av passionsfrukt

*Björnbärssorbet med limegelé serveras med mandeltoppar samt färska
björnbär*

*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:-

Lor des fous, Pinot Noir, Frankrike 2022

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.

Vill du veta köttets ursprung, fråga personalen.

Hotellet mitt i Kullabergs Naturreservat



TRIVSEL HARMONI UPPLEVELSER

Wärds husmeny

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

Förrätt

Gravad torsk med råödbets & pepparrotssallad samt örtolja

Huvudrätt

*Hjortryggfilé, rostad Hokkaidopumpa, picklat senapsfrö rostad potatis,
friterad ostronskivling samt sherryskysås*

Efterrätt (fritt val)

Crème Brûlée med smak av passionsfrukt

*Björnbärssorbet med limegelé serveras med mandeltoppar samt färska
björnbär*

*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.

Vill du veta köttets ursprung, fråga personalen.

Hotellet mitt i Kullabergs Naturreservat