



1 glas av vår egen importerade champagne,
Gaidoz – Forget, Brut Premier Cru
120:-/glas

Vinmeny till 3- rätters middag
Wine menu for 3- courses dinner
345:-

FÖRRÄTTER

Löjrom från Vänersnäs med rödlök, smetana
och hembakat knäckebröd 245:-

Smörbrynt hummer med gräslökskum serverat med
krutong på brioche samt lagrad ost 295:-

Kalvcarpaccio med parmesanost, torkade oliver, boqurones
samt citronemulsion 175:-

Lagrad Norröna matjes - sill med rökt smetana,
sivans prästost och hyvlad, syrad kålrabbi 175:-

*Önskar ni specialkost eller vegetariskt alternativ?
Vi hjälper er gärna med förslag anpassade efter säsong och tillgång.
Let us know if you prefer a vegetarian alternative*



VARMRÄTTER

Kycklingbröst från Mowitz fjäderfä i Hjärtum med salviavelouté samt potatisterrine smaksatt med parmesan	265:-
Hängmörad Entrecoté med lök, kryddsmör, sommarkål samt timjansky	395:-
Rödtungafilé med klassisk vitvinssås, sikrom från Vänern, gurka, och blomkålskräm	325:-

*Önskar ni specialkost eller vegetariskt alternativ?
Vi hjälper er gärna med förslag anpassade efter säsong och tillgång.
Let us know if you prefer a vegetarian alternative*

DESSERTER / KAFFE

Svartvinbärsglass serverat med mynta, sockerkaka och svartvinbärsgranité		125:-
Creme brulé med krassesorbet, jordgubbar och rostad vit choklad		125:-
Sivans ostar från Vara		125:-
Frusen citronmousse serverat med rabarber samt kolakräm och havrecrunch.		125:-
Variation av praliner		45:-
Kaffe		30:-
Espresso/ Cappuccino		40:-
Irish Coffee	4cl /105:-	6 cl/ 145:-

*Önskar ni specialkost eller vegetariskt alternativ?
Vi hjälper er gärna med förslag anpassade efter säsong och tillgång.
Let us know if you prefer a vegetarian alternative*



Vår egen importerade champagne, Gaidoz – Forget Brut Premier Cru
120:-/glas

Vinmeny till 6- rätters middag
Wine menu for 6- course
525:-

6- Rätters – Meny **795:-**

Menyn bokas senast kl 20,00 av hela sällskapet runt bordet

Löjrom från Vänersnäs med smetana, rödlök och hembakat knäcke

*

Kalvcarpaccio med parmesanost, torkade oliver, boqurones
samt citronemulsion

**

Salviasoppa

Rödtungafilé med klassisk vitvinsås, sikrom från Vänern,
gurka, och blomkålskräm

Sivans ostar med tillbehör

Svartvinbärsglass serverat med mynta,
sockerkaka och svartvinbärsgranité

*Önskar ni specialkost eller vegetariskt alternativ?
Vi hjälper er gärna med förslag anpassade efter säsong och tillgång.
Let us know if you prefer a vegetarian alternative*

