

ATMOSFÄR

DAVIDSHALL

VÅRA KLASSISKA MELLANRÄTTER

- VÄNERN LÖJROM - med Klassiska tillbehör 170kr
PILGRIMSMUSSLA - med Kataifi, Chilimajonnäs och Rättika 70kr/st
FOIE GRAS TERRINE - med Brioche och Kompott 140kr
RÅBIFF - med Klassiska tillbehör 130kr (med 20 g Vänern löjrom + 95kr)
PATA NEGRA - Iberico Reserve 150kr

SÄSONGENS MELLANRÄTTER

- BLOMKÅL - med Tryffel, Ramlök och Linfrön 120kr
RÖKT FETAOST - med Aprikos, Endive, Granatäpple, Chili och Lime 120kr
FRÖJALAX - med Ärtor, Fänkål, Citron och Pepparrot 150kr
GÖS - med Grön Sparris, Dill, Ramlök, Citron och Beurre Blanc 140kr
VÅRKYCKLING - med Tomat, Kikärter, Solros och Örtpesto 130kr
HEMMAGJORD KORV PÅ OLINGE GRIS - med Västervikssenap, Valnötter och Prästost 120kr
SOTAD GÖDKALVSTARTAR - med Gurka, Chili, Rökt Torskrom och Rischips 150kr
FLANKSTEK - med Vitkål, Chimichurri och Rökta Mandlar 150kr

DESSERT

- 3 OSTAR - Från Vilhelmsdals Gårdsmejeri 130kr
CRÉME BRÛLÉE 65kr
RABARBER - med Vit Choklad och Vaniljglass 90kr
MANDELKAKA - med Sorbet på Ängssyra, Mandel och Amarettogrädde 85kr
HALLONPARFAIT - med Brynt Vit Choklad och Kaffemaräng 95kr
CHAMPAGNE OCH SORBET - med Säsongens Smak 150kr

KVARTERSMENY

- 4 rätter 330kr
RÖKT FETAOST - med Aprikos, Endive, Granatäpple, Chili och Lime
MATJESILL - med Böcklingskräm, Gravad Äggula och Gräslök
FLANKSTEK - med Vitkål, Chimichurri och Rökta Mandlar
CRÉME BRÛLÉE

Dryckesmeny med 4 mindre glas vin till Kvartersmenyn 295kr