

FÖRDRINKAR

Old Fashioned. Bourbon, socker, angostura, apelsin.....	135kr
Dry Martini. Edinburgh gin, vermouth,oliv.....	135kr
Negroni. Gunroom, Grand Classico, Antico Formula, apelsin.....	135kr
Caipirinha. Cachaça 51, lime, socker.....	135 kr
Cava med sorbet. Rodestiu, kvällens sorbet.....	135 kr
GINTONIC Klassisk. Harahorn Gin, citron, tonic.....	135 kr
GINTONIC Lilla krogen special. monkey 47, svartpeppar, gurka, tonic.....	135 kr
GINTONIC "Säsong". Harahorn gin, rosmarin, äpple och tonic.....	135 kr
ALKOFRI Kvällens alkoholfria drink.....	75 kr

SMÅPLOCK

Oliver	25 kr
Ostar	150 kr
Chips med tryffelmajonnäs	55 kr
Charkplanka	150 kr
Ostron Fine de claire.....	35 kr/St
Ostron Normandie.....	40 kr/St
Eldat ostron med rökt forellrom och bryntsmörvinegrette.....	55 kr/St
Ostron "Rockefeller" parmesangratinerat ostron serveras med smörsås.....	55 kr/St
Saltrostade mandlar	25 kr

FÖRRÄTTER

Råbiff på innanlår med rökt ekoäggula, majonnäs på kallpressad rapsolja, syltad jordärtskocka, friterad jordärtskocka, råhyvlad kungshatt och blomsterkrasse.....	159/235 kr
VEG Betor med tryffelmajonnäs, friterad blomkål och vattenkrasse.....	145 kr
Bakad rotselleri med löjrom från Mats i Otterbäcken, torkad rödlök, friterad potatis, dill och fryst, brynt smör smaksatt med gräddfil.....	172 kr
Carpaccio på Hällefundra med röka räkor, blåmusselhollandaise, friterad potatis, pulver på torkad purjolök och svenska päron.....	164 kr

VARMRÄTTER

Bakad torsk med mandelpotatisstomp smaksatt med gräddfil och pepparrot, serveras med blomkålsskum med ättika, svartkål, bakad svartrot och faketryffel.....	280 kr
Svensk flankstek med örterust, timjanmajonnäs, rödvinsås smaksatt med rökt smör, ekotomater från Mariestad, sotad morot och pomme allumette.....	250 kr
Ryggbiff från Dalsjöfors med gnocchi smaksatt med salvia, syltad grön tomat med chili, majonnäs på rökt olja, confiterad purjolök, friterad potatis och rödvinsås.....	289 kr
Rådjur från Småland med kräm på bakad palsternacka, saltbakad palsternacka, ekokål från Mariestad och rödvinssky smaksatt med chorizoolja.....	285 kr
VEG Bakad pumpa serveras med pumpakräm, getost från Skattegården och skott från Nordamark.....	225 kr
Gös från Mats i Otterbäcken med hummersmörsås, dillpicklade kantareller, gul morotskräm och råhyvlad kålrabi.....	279 kr

DESSERTER

Rostad äppelglass med riven hasselnöt och kanelkräm.....	85 kr
Bakad vaniljkräm med stekt brioche, körsbärsglass, maräng och macadamianöt.....	100 kr
Lingonsorbet med fryst chokladkräm, lingonpulver, bakad choklad och gräddfil.....	100 kr

EFTERMIDDAGS DRINKAR

Irish coffee. Jameson, kaffe, socker, grädde.....	135 kr
Den lilla krogen kaffe. Galliano, kaffe, grädde.....	135 kr
Kaffe Frangelico. Frangelico, Baileys, kaffe, grädde.....	135 kr
Whiskey sour. Grand old dad, citronjuice, socker, äggvita, angostura.....	135 kr
Maraschino sour. Luxardo, Virtuous Blonde, citronjuice, socker, äggvita, angostura.....	135 kr
Gin gin mule. Monkey 47, limejuice, socker, ingefärsöl, mynta, sodavatten.....	135 kr

DEN LILLA KROGENS 3:A

Charkplanka

Svensk Flankstek serveras med örterust, timjanmajonnäs, rödvinsås smaksatt med rökt smör, ekotomater från Mariestad, sotad morot och pomme allumette

Rostad äppelglass med riven hasselnöt och kanelkräm
Mat: 385 kr

Dryckespaketet: 295 kr

DEN LILLA KROGENS 4:A

Eldat Ostron med rökt forellrom och bryntsmörvinegrette

Carpaccio på Hällefundra med röka räkor, blåmusselhollandaise, friterad potatis, pulver på torkad purjolök och svenska päron

Rådjur från Småland med kräm på bakad palsternacka, saltbakad palsternacka, ekokål från Mariestad och rödvinssky smaksatt med chorizoolja

Lingonsorbet med fryst chokladkräm, lingonpulver, bakad choklad och gräddfil
Mat: 595 kr

Dryckespaketet: 460 kr

Den lilla krogen.

MOUSSERANDE

NV Rodestiu cava Spanien.....	90/420 kr
NV Rodestiu rosécava Spanien.....	420 kr
ALKOFRI NV Rikard Juhlin Frankrike.....	65/280 kr
Zonin Prosecco Dubbel Magnum Italien.....	2000 kr

CHAMPANGE

André Jacquart Premier Cru	150/900 kr
André Jacquart Grand Cru Mesnil Experience	1350 kr
Francis Boulard Rosé "noir et Blanc" extra brut	1350 kr
Leclerc Briant Brut Reservé	1260 kr
Leclerc Briant 2009 Vintage Brut	1440 kr
Moussé Fils 2013 Special Club	1800 kr

VITT VIN PÅ GLAS

2017 Barzagoso Rioja Spanien.....	90/365 kr
2016 Fabien Dauvissat Chablis.....	145/595 kr
2016 Clemensbush Riesling Halbtrocken.....	125/500 kr
2017 Martin Muthenthaler Grüner Veltliner Spitzer Grabe.....	145/595 kr
2016 Francios Carillon Bourgogne Aligote.....	145/595 kr
ALKOFRI NV Torres Natureo Muscat Spanien.....	65/240 kr

ROSÉVIN

2017 Condesa de Leganza Rosé Spanien.....	90/365 kr
2015 Heinrich Freyheit Rosé Blaufränkisch.....	145/595 kr

RÖTT VIN PÅ GLAS

2015 Bricco Angelini Barbera d'Alba Italien.....	90/365 kr
2016 David Reynaud Les Monestiere Syrah Frankrike.....	125/500 kr
2015 Heinrich Blaufränkisch Österrike.....	140/560 kr
2016 Anne Sophie L'Alchimiste Beaujolais.....	145/595 kr
2013 Cuvée Bernardo Spanna Nebbiolo Italien.....	145/595 kr
ALKOFRI NV Torres Natureo Syrah Spanien.....	65/240 kr

ÖL

Fatöl

Qvånum Annikas lätta 30 cl 2,8%.....	45 kr
Qvånum Lilla krogen lager 40 cl 4,8%.....	90 kr
Jezeq lager 40 cl 4,8%.....	75 kr

Flasköl

Mikkeller American dream (glutenfri) 4,6%.....	82 kr
Omnipollo Leon 6,5 %.....	85 kr
Carlsberg Hof 4,2%.....	65 kr
Göteborgs Nya Stark Pilsner 5,7%.....	82 kr
Vega Shoreline APA 5,6%.....	92 kr
Vega Best Coast IPA 6,3%.....	92 kr
Captain Lawrence Grapefruit IPA 4,5%.....	82 kr
Frequency Smash the Pastry Archy Imperial Stout 9,5%.....	95 kr
Qvånum Abrakadabra Stout 7,6%.....	105 kr
Mohawk Go fresh Pale ale 5,0%.....	90 kr

CIDER

Somersby Päron 4,5%.....	75 kr
Galipette Äpple 4,5%.....	85 kr

ALKOHOLFRITT

Drinkin in the sun IPA 0,3%.....	65 kr
Mariestad Ljus lager 0,5%.....	40 kr
Easy rider IPA 0,4%.....	60 kr
Äpplemust	40 kr
Naturfrisk läsk	35 kr
Cola Zero	35 kr

OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER SÅ MEDDELA
GÄRNA PERSONALEN