

Den lilla krogen.

DEN LILLA KROGENS TRERÄTTERS

- Löjrom från Mats i Otterbäcken alt.
- Råbiff på ryggbiff från Dalsjöfors
- Ryggbiff med kappa från Dalsjöfors alt.
- Gös från Mats i Otterbäcken

- Rostad Rabarberglass

MATEN 525 kr
DRYCKESPAKET 365 kr

DEN LILLA KROGENS FEMRÄTTERS

Vi ser helst att alla i sällskapet avnjuter denna meny

- ◆ Riven anklever
- ◆ Soppa på vit sparris från Hjo
- ◆ Halstrad gös från Mats i Otterbäcken
- ◆ Ostservering
- ◆ Blodapelsinsorbet

MATEN 650 kr
DRYCKESPAKET 600 kr

FÖRDRINKAR

OLD FASHIONED 135 kr
Bourbon, socker, angostura, apelsin

DRY MARTINI 135 kr
Harahorn gin, vermouthe, oliv

CAIPIRINHA 135 kr
Cachaça 51, lime, socker

CAVA MED SORBET 135 kr
Rodestiu, kvällens sorbet

GIN TONIC — SÄSONG 135 kr
Bruni collins Gin, IKON N.13, syren, socker, tonic

GIN TONIC — LILLA KROGEN SPECIAL 135 kr
Monkey 47, svartpeppar, gurka, tonic

WHISKEY SOUR 135 kr
Grand old dad, citronjuice, socker, äggvita, angostura

GIN GIN MULE 135 kr
Monkey 47, limejuice, socker, ingefärsöl, mynta, sodavatten

KVÄLLENS ALKOHOLFRIA... 75 kr
ALKOFRI Kvällens alkoholfria drink.

SMÅPLOCK

OLIVER 25 kr
OSTAR 150 kr
CHIPS 55 kr
Med tryffelmajonnäs

CHARKPLANKA 150 kr
ELDAT OSTRON 55 kr/st
OSTRON 35 kr/st
Ostron Fine de claire

◆ RIVEN ANKLEVER 50 KR
Serveras med friterad wonton "taco" med rusin och rökt mandel

SALTROSTADE MANDLAR.. 25 KR

VÅR EGNA LAMMKORV MED RAMSLÖK 45 KR
Serveras med tryffelmajonnäs, syrad kål, äpple och friterad lök

FÖRRÄTTER

• RÅBIFF PÅ RYGGBIFF FRÅN DALSJÖFORS 159/235 kr
Med ättiksmajonnäs, friterad skocka, dillpulver, saltad gurka, råhyvlad gurka, riven macadamianöt, dill och senapssmix från Nordamark

◆ SOPPA PÅ VIT SPARRIS FRÅN HJO 165 kr
Serveras med bakat ägg från Moster Susanne, smörbakad sparris smörgåskrasse och "stenbitsroms toast"

• LÖJROM FRÅN MATS I OTTERBÄCKEN 172 kr
Med bakad rotselleri, torkad rödlök, friterad potatis, dill och fryst brynt smör smaksatt med gräddfil

EXTRA LAGRAD MATJESILL 149/225 kr
Med rostad kavring, bakad eko äggula från Moster Susanne, senapsmajonnäs, friterad potatis, lätt syrda silverlök, dill och smörgåskrasse

VARMRÄTTER

BAKAD SEJ 280 kr
Med gurka, handskalade räkor, rättika, isad rädisa, potatiskräm smaksatt med rökt smör, pepparrotsskum och torkad potatis

• RYGGBIFF MED KAPPA FRÅN DALSJÖFORS . 289 kr
Serveras med tomater från Viken, nattbakade morötter, friterad potatis smaksatt med vinäger och torkad lök, rödvinsås, grillat smör och dragonmajonnäs.

KYCKLING FRÅN ADELSÅSEN 255 kr
Serveras med rödbetsglaze smaksatt med sotad fänkål, knippelök, hällsotad fänkål, majonnäs på färsk vitlök, smörad kycklingbuljong, koriander och friterad potatiskrutong.

FÄRSKA BALJVÄXTER 225 kr
VEG Serveras med spritärtor, rödbetsglaze smaksatt med sotad fänkål, knippelök, hällsotad fänkål, majonnäs på färsk vitlök från Mariestad, koriander och friterad potatiskrutong.

◆ HALSTRAD GÖS FRÅN MATS I OTTERBÄCKEN 279kr
Serveras med grönsparis från Mariestad, färska spritärtor, bella verde, hollandseskum, smörad isbergssallad och kokt svensk färskpatis.

DESSERTER

◆ BLODAPELSINSORBET 110 kr
Serveras med apelsinsmörkräm, chokladmaränger, mörk chokladkräm och körvel

• ROSTAD RABARBERGLASS 110 kr
Med yoghurtiskum smaksatt med lakrits, lakritspärlor, varma rabarber, glasade rabarber och mandelsoil

KRYDDIG PECANNÖTSKAKA 110 kr
Serveras med morotssorbet, fryst färskost, morotsmaräng och pecannöt

DEN LILLA KROGENS OSTSERVERING 110 kr

DRYCK

VITT VIN

2017 Le Bois aux Biches Sauvignon Blanc Frankrike	92/365 kr
2017 Martin Muthenthaler Grüner Veltliner Spitzer Graben	145/620 kr
2017 Jean-Marc Millot Aligoté	175/750 kr
2018 Gaintza Txakolina Spanien	125/520 kr
2017 Domaine de Majas Chardonnay	125/520 kr
<u>ALKOFRI</u> NV Torres Natureo Muscat Spanien	75/300 kr

ORANGE OCH ROSÉVIN

2017 Condesa de Leganza Rosé Spanien	92/365 kr
2015 Heinrich Rosé "Freyheit" Österrike	620 kr
2016 Heinrich Graue "Freyheit" Österrike	875 kr
2016 Lot 16 Sancerre Rosé Frankrike	875 kr
2017 Domaine Majas Rosé	125/520 kr
2016 La vins de Lavie Rouge	680 kr

RÖTT VIN

2014 Nauta Monastrell Crianza Spanien	92/365 kr
2017 Huess Lavinyeta	125/520 kr
2016 Jean-Michel Gerin Vin de France Syrah La Champine	125/520 kr
2015 Paolo Conterno Lange Nebbiolo A Mont Piemonte	145/620 kr
2017 David Reynaud Saint-Joseph 350m	175/750 kr
2016 Anne-Sophie Dubois L'Alchemiste	145/620 kr
<u>ALKOFRI</u> NV Torres Natureo Syrah Spanien	75/300 kr

MOUSSERANDE

NV Rodestiu cava Spanien	95/420 kr
NV Rodestiu rosécava Spanien	420 kr
ZONIN Prosecco	95/420 kr
U.À Piu Piu Pet Nat Riesling	650 kr

CHAMPANGE

André Jacquart Premier Cru	900 kr
André Jacquart Grand Cru Mesnil Experience	1150 kr

FATÖL

Qvånum Annica's Lätta 35 cl 2.8%	65 kr
Qvånum Lilla krogen lager 40 cl 4.8%	92 kr
Budejovicky Budvar 40 cl 5.0%	78 kr

FLASKÖL

Göteborgs Nya Starkpilsner 5.7%	85 kr
Carlsberg Hof 4.2%	65 kr
Vega Shoreline APA 5.6%	92 kr
Vega Best Coast IPA 6.3%	92 kr
Vedett Extra White 4.7%	90 kr
St. Erik's Elderflower IPA 6.4%	95 kr
Frequency Seeds of Love Grapefruit IPA 6.0%	89 kr
Frequency Smash the Pastryarchy Imperial Stout 9.5%	105 kr
Frequency Beer is the weakness Pale Ale 4.7%	85 kr
Frequency Park Life IPA 4.5%	85 kr
Frequency Czech your head Pilsner 4.5%	89 kr
Frequency Selling England British Bitter ALE 5.0%	90 kr
Omnipollo Leon Belgian Style Pale Ale 6.5%	90 kr

CIDER OCH FRUKTDRYCK

Briska Pären 4.5%	79 kr
Galipette Äpple 4.5%	85 kr
Liefmans Fruitesse 3.6%	85 kr

ALKOHOLFRITT

Mariestad Ljus lager 0,5%	45 kr
Easy rider IPA 0,4%	60 kr
Sigtuna NAPA 0.5%	60 kr
Äpplemust	40 kr
Naturfrisk läsk	38 kr
Cola Zero	38 kr

VINTIPS!

Solen skiner. Love is in the air. Vad är då godare än lite svalare röda viner med kaxig karaktär och lite kolsyra.

Stolpman Vineyards "Love you bunches", en kolsyrejäst Sangiovese från Ballard Canyon i Kalifornien.....750:-

Med stor respekt för naturen gör stjärnvinnmakaren J-F Ganevat detta "natur"-vin med Gamay-druvor från La Combe I Jura.....1020:-