

Den lilla krogen.

OSTRON

Klassiskt

Eldat med brynt smör och forellrom

Pocherat med krogens fermenterade chili och havtorn

155kr

FÖRDRINKAR

Vi blandar våra fördrinkar och förvarar på flaska, detta gör vi så ingredienserna får gifta sig med varandra och fördjupa sig i smakerna.

Old Fashioned 145 kr
Bourbon, socker, angostura, apelsin

Negroni 145 kr
Gin, campari och antico formula, apelsin

Dry Martini..... 145 kr
Gin, vermouth, oliv

Gin tonic 145 kr
Gin, citron, tonic

SMÅPLOCK

Chips med tryffelmajonnäs.55 kr

Saltrostade mandlar65 kr

Oliver.....65 kr

Chark och ost 185 kr

Ostron 45 kr/st

Eldat Ostron 55 kr/st

FÖRRÄTTER

Råbiff på svenskt nötkött 175/245 kr *

Med trattkantarellsmajonnäs, friterad brysselkål, rökt ekoäggula från Moster Sussane och krispig potatis, vinägersyltad silverlök

Hummersoppa.....215 kr

Med krogens hummerskagen på hembakt brioche, fänkål, pepparrot och forellrom från Mats i Otterbäcken

Kallrökt lax.....175 kr *

Med blomkålskräm, gröntomatsoppa, stjälkselleri, torkad blomkål och dillpärlor

VARMRÄTTER

Bräserverad oxkind295 kr

Serveras med kolgrillad grädd "cremé dubbel" med blomkål och lagrad ost, tryffel, alumettes och syrad kål

Marmorerad Entrecote från Skövde slakteri325 kr *

Med bakad persiljerotskräm, "fake" tryffel, rödvinssås smaksatt med sotad paprika, syltad smälök, friterad persiljerot, kryddbakad morot och kål

Potatiskrutong med trattkantarell ..255 kr

Med tryffelmajonnäs, kål från Lugnäsberget i Mariestad, syltad smälök, friterad persiljerot och riven lagrad ost

Hälleflundra.....325 kr *

Med kronärtsskocka, dragontapioka, rotselleri, höst svamp, päron och ankelouté smaksatt med hummersmör

Kryddstekt rådjur från Tvärskogs....295 kr

Med potatiskrutong smaksatt med trattkantareller, timjansmajonnäs, riven ankelver, höstsvamp och friterad svartkål

DESSERTER

Kaffe- och chokladglass.....125 kr *

Med apelsinsoppa smaksatt med tonkaböna, smörstekt sockerkaka, apelsinmaräng och körvel

Rostad äppelmousse.....125 kr

Med rosmaringsglass, bryntsmörpulver, semitorkade äpplen och mandelsoil

Choklad.....115 kr

Med maräng och havton

Ostar.....115 kr

Med Den lilla krogens marmelad

DEN LILLA KROGENS TRERÄTTERS

FÖRRÄTT

Råbiff på Svenskt nötkött
/
Kallrökt lax

VARMRÄTT

Marmorerad Entrecote
/
Hälleflundra

DESSERT

Kaffe- och chokladglass
/
Rostad äppelmousse

För att se fullständiga maträtter kolla på A la carté meny. Se rätter med *

Maten..... 580 kr

Dryckespaket..... 405 kr

Om ni har några allergier så meddela gärna personalen

FRANKRIKE - CHAMPAGNE

NV André Jaquart experience	165/705 kr
2017 Leclerc Briant Réserve Brut	850 kr
NV Leclerc Briant Rosé	850 kr
2014 Leclerc Briant "Millésime"	980kr
2009 Leclerc Briant Les Chèvres Pierreuses	1170 kr
NV Leclerc Briant Cuvée Divine Solera	1475kr
NV Georges Laval Extra Brut	960 kr
2015 Moussé Fils Special Club.	1225 kr
Laherte Frères Blanc de Blancs brut nature (MGM)	1800 kr

FRANKRIKE - JURA

Crémant du Jura Ganevat.	980 kr
----------------------------------	--------

ITALIEN

Bolla Prosecco Italien	105/450 kr
Pranzegg MIAU (Alto Adige).	650 kr

SÖTT/STARKVIN

2017 Alessandro Viola 50 Gradi all'Ombra Grillo	115 kr
2017 Sauvignon Blanc Beerenauslese . .	115 kr
2019 Moscato D'Asti Scarpa.	115 kr
NV Barabeito Mandeira	115 kr

JONATHAN'S FAVORITER PÅ FLASKA

MOUSSERANDE VINER

2014 Leclerc Briant "Millésime"	1180 kr
2018 Cinque Campi Particella 128 Spumante	650 kr

VITA VINER

2018 Jeremy Arnaud Chablis 1:er Cru "Vau de Vey".	920 kr
2017 Solange Tribut Chablis Village	890 kr
2018 Alessandro Viola Note di Bianco.	800 kr

RÖDA VINER

2018 Suerta del Marques La Solana	650 kr
2018 Domaine Richaud Terre d'Aigles	490 kr
2019 Ariana Occhipinti SP68.	700 kr
2018 Dani Landi Bruja de Rozaz	680 kr

VITT

2019 Le Bois Aux Biches	105/450 kr
2020 Luis Seabra Xisto Ilimitado Duoro	140/600 kr
2019 Jean Dauvissat Père & Flis Vendange Chablis.	165/710 kr

ALKOFRI NV Torres

Natureo Muscat Spanien	75 kr
----------------------------------	-------

RÖTT

2018 Chateau Majorel	105/450 kr
2017 Vins de Pedra Conca de Barbera Montblanc	130/560 kr
2018 Anne-Sophie Dubois Les Cocottes Fleurie Beaujolais.	150/645 kr
2018 Stephanie Serol/Michel Troisgros Les blondins Cote Roannaise	145/625 kr

ALKOFRI NV Torres Natureo

Syrah Spanien	75 kr
-------------------------	-------

ORANGE/ROSÉ

2020 Treddiberri Langhe Rosato . .	105/450 kr
2016 Lot 16 Sancerre Rosé Frankrike. .	875 kr
2017 Lot 16 Sancerre Rosé Frankrike. .	875 kr
2016 Lot 16 Sancerre Rosé Frankrike Magnum.	1850 kr
2018 Amplify Wines Mixtape	850 kr
2017 Amplify Wines Rosé "4 On The Floor"	810 kr

FATÖL

Qvånum lilla krogen lager 0,4l	4,8% . . 95 kr
Summer Time Pilsner 0,4l	5,0% . . 95kr
Rodenbach Alexander 0,3l.	5,6% . 105 kr

FLASKÖL

DAB 0,33l	5% . . 79 kr
Ängöl prima lager 0,33l.	5% . . 85 kr
Weihenstephaner 0,5l	5,4% . . 89 kr
Duchesse de Bourgogne 0,25l	6,2% . . 95 kr
Oppigårds indian tribute 0,33l	6,6% . . 85 kr
Bitburger Premium Pils 0.5l	4.8% . . 89kr

Sigbergets

West Coast IPA 0,33l	6,5% . 105 kr
Session IPA 0,44l.	3,5% . 105 kr

Svartberget

Strawberry Skutan Forever Imperial Strawberry Sour 0,33l	7,0% . 105 kr
---	---------------

Qvånum

Qnypon Saison 0,33l	7,6% . 135 kr
Ambassadörs Porter 0,33l.	7,8% . 135 kr
Ruby Porter 2019 0,33l	11,0% . 195 kr
Annicas Lätta 0,5l.	2,8% . 65 kr

CIDER

Somersby Rosé 0,33l	4,5% . . 82 kr
Somersby Pärön 0,33l	4,5% . . 82 kr
Galipette Äpple 0,33l.	4,5% . . 89 kr
Angry Orchard Äpple 0,33l.	5,0% . . 89 kr

ALKOHOLFRI

Naturfrisk Apelsin/Lemonad/Fläder	38 kr
POP ART blåbär	38 kr
Pepsi / Pepsi max	38 kr
Carlsberg Alkoholfri 0,33l	0,5% . . 45 kr
Nils Oscar Brown Ale 0,33l.	0,4% . . 60 kr
Brewdog Punk IPA 0,33l.	0,5% . . 60 kr
Omnipollo Konx mini PA 0,33l .0,5% . .	60 kr
Äppelmust Lugnåsberget 0,33l.	65 kr