

Den lilla krogen.

OSTRON

Klassiskt

Eldat Ostron med brynt smör och löjrom

Gratinerat med purjolöksmörsås och
friterad skocka

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 mandlar 65 kr

Oliver 65 kr

Chark och ost 185 kr

Ostron 45 kr/st

Eldat Ostron

med brynt smör och löjrom 55 kr/st

FÖRRÄTTER

Sotad biff "carpaccio" 175/245 kr *

Med parmesanmajonnäs, bakad äggula, riven anklever, pommes pinne, svensk gurka och ruccola pärlor

Halstrad pilgrimsmussla 175 kr *

Med misomajonnäs, soyabrynt smör, friterad blomkål, sotad purjolök och syltad pepparrot

Löjrom från Mats i Otterbäcken 215 kr

Med friterad potatis med lök- och vinägerpulver, syrad grädde, picklad rödlök

VARMRÄTTER

Bräserverat högre 295 kr

Med mandelpotatiskräm smaksatt med lagrad ost, vinterkål, smålök, smörad vitpepparsky och råhyvlat champinjon

Marmorerad entrecôte 325 kr *

Med potatiskrutong smaksatt med tryffel och lagrad ost, spetskål, persiljemajonnäs, syltad smålök, tryffelsky, råhyvlat kungshatt och friterad persilja

Potatiskrutong med tryffel 255 kr

Med rotsellersiskum, picklad päron, svamp, hasselnötter och friterad blomkål

Hälleflundra 325 kr *

Med kronärtsskocka, dragontapioka, rotselleri, höstsvamp, päron och kräftsmörsås

Hjort från Jan i Stenbrotorp 295 kr

Med gnocchi på mandelpotatis, rotselleriskum, varmrökt sidfläsk från Grevbäck, picklad päron, lagrad cheddarost och rostade hasselnötter

DESSERTER

Choklad- och kaffeglass 125 kr *

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

Rosmaringlass 125 kr *

Med rostad äppelcrem, bryntsmörpulver, semitorkade äpplen och mandelsoil

Bakad mjölkchoklad 115 kr

Med blodapelsinsorbet, blodapelsinskonfektyr, krokant och yoghurt

Ostar 135 kr

Med Den lilla krogens marmelad

DEN LILLA KROGENS TRERÄTTERS

FÖRRÄTT

Råbiff på Svenskt nötkött

/

Halstrad pilgrimsmussla

VARMRÄTT

Marmorerad entrecôte

/

Hälleflundra

DESSERT

Choklad- och kaffeglass

/

Rosmaringlass

För att se fullständiga maträtter kolla på

A la carté meny. Se rätter med *

Maten 580 kr

Dryckespaket 430 kr

Om ni har några allergier så meddela gärna personalen

Den lilla krogen.

FATÖL

Qvånum lilla krogen lager 0,4l . . . 4,8% . . . 95 kr
Island in the Sun APA 0,4l 5,0% . . . 95 kr
Stigbergets x Outer Range Things are not as they seem IPA 0,4l 7,2% . . . 105 kr

FLASKÖL

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
TT pilsner 0,33l 4,5% . . . 85 kr
Bitburger Premium Pilsner 0,33l 4,8% . . . 85 kr
Stigbergets
West Coast IPA 0,33l 6,5% . . . 105 kr
Session IPA 0,44l 3,5% . . . 105 kr
New and Improved IPA 0,44l . . . 6,5% . . . 115 kr
Qvånum
Ruby Porter 2019 0,33l 11,0% . . . 195 kr
Annicas Lätta 0,5l 2,8% . . . 65 kr

CIDER

Somersby Päron 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
Sigtuna Non Alko Pale Ale 0,4% . . . 60 kr
Omnipollo Konx mini IPA 0,33l 0,5% . . . 60 kr
Äppelmust Lugnåsberget 0,33l 65 kr

VITT

2019 Le Bois Aux Biches
Frankrike Loire 105/450 kr
2020 Weinhof Fam. Arndorfer Grüner Veltliner
Österrike Weinland 115/495 kr
2020 Clemensbush riesling vom grauer schiefer
Tyskland Mosel 150/645 kr
2019 Jean Dauvissat Père & Flis Vendange
Frankrike Chablis 165/710 kr
2020 Gerard Boulay Tradition
Frankrike Sancerre 170/730 kr
ALKOFRI NV Torres
Natureo Muscat Spanien 75 kr

RÖTT

2018 Chateau Majorel
Vin de France 105/450 kr
2017 Suerta del Marquez La Solana
Spanien Teneriffa 145/625 kr
2018 Anne-Sophie Dubois Les Cocottes
Frankrike Beaujolais Fleurie 150/645 kr
2018 Chateau de la Maltroye
Frankrike Bourgogne 170/730 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

FRANKRIKE - CHAMPAGNE

NV Pierre Paillard Les Parcelles . . . 165/705 kr
2017 Leclerc Briant Réserve Brut 850 kr
NV Leclerc Briant Rosé 850 kr
2009 Leclerc Briant
Les Chévres Pierreuses 1170 kr
NV Leclerc Briant
Cuvée Divine Solera 1475kr
2015 Moussé Fils Special Club 1225 kr
Laherte Frères Blanc de Blancs
brut nature (MGM) 1800 kr

ITALIEN

Bolla Prosecco Italien 105/450 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