

ATMOSFÄR

DAVIDSHALL

VÅRA KLASSISKA MELLANRÄTTER

- PILGRIMSMUSSLA - med Kataifi, Chilimajonnäs och Rättika 70kr/styck
ANKRILETTE - med Cornichons, Persilja, Dijon, Lök och Bröd 130kr
RÅBIFF - med Dijonsenap, Rödlök, Kapris, Rödbeta och Äggula 140kr
HEMMAGJORD KORV PÅ OLINGE GRIS - med Västerviksenap, Valnötter och Prästost 130kr
PATA NEGRA - Iberico Reserve 150kr

SÄSONGENS MELLANRÄTTER

- TRE SORTERS SILL - med Prästost, Kavring, Äggkräm och Smör 130kr
GRÖNKÅL - med Parmesan, Pumpa, Chili och Cashewnötter 120kr
BETOR - med Pata Negra, Raps, Sjögräs, Honung, Soja, Chili och Vitlökschips 120kr
HÖSTSVAMP - med Rotselleri, Kastanj och Rökt Svampbuljong 120kr
JORDÄRTSKOCKSSOPPA - med Persilja och Färsk Tryffel 130kr
TORSKRYGG - med Brysselkål, Citron, Beurre Blanc, Dill och Pancetta 160kr
OXTARTAR - med Jordärtskocka, Balsamico, Päron, Havre, Märg och Valnötter 160kr
KALLRÖKT VILDAND - med Grädde, Spetskål, Apelsin och Lingon 130kr
RÖKT GRISSIDA - med Variation på Morot, Kycklingbuljong och Dill 140kr
OXKIND - med Rödkål, Rotselleri, Äpple och Pistage 150kr
SKÅNSKT LAMM - med Palsternacka, Äpple, Rosmarin, Vitlök och Rödvin 160kr

DESSERT

- CRÉME BRÛLÉE - med Saffran och Hjortron 80kr
3 OSTAR från Vilhelmsdals Gårdsmejeri - med Frukt och Nötbröd 130kr
ÄPPLE & KANELPAJ - med Vaniljglass 95kr
CHOKLADTERRIN - med Havtorn och Nötcrumble 95kr
SVARTA VINBÄR - med Mandelkaka och Kolasås 95kr
CHAMPAGNE OCH SORBET - med Säsongens Smak 150kr

KVARTERSMENY 4 rätter 330kr

- GRÖNKÅL - med Parmesan, Pumpa, Chili och Cashewnötter
JORDÄRTSKOCKSOPPA - med Persilja och Färsk Tryffel
OXKIND - med Rödkål, Rotselleri, Äpple och Pistage
CRÉME BRÛLÉE - med Saffran och Hjortron

Dryckesmeny med 4 mindre glas vin till Kvartersmenyn 295kr