



**MOLLÖSUNDS WÄRDSHUS**

Hotell & Restaurang

# KONFERENS MENY

*Enklare Lunch rätter 195kr inkl sill buffé*

Kalvfärsbiff serveras med potatispure, örter och en grönspepparsås

Wårdshusets fisk och skaldjursgryta serveras med en saffrans aioli

Confiterat anklår serveras med en risotto smaksatt med citron och örter.

Varmrökt lax serveras med en ljummen potatis sallad, citron och dillolja

Fish and chips med picklad majonäs

Pepparrotshögrev, rostad potatis med skysås.

Indisk lins och tomatgryta.



**MOLLÖSUNDS WÄRDSHUS**

Hotell & Restaurang

# KONFERENS MENY

---

*Fin lunch 325kr inkl sill buffé*

Lamm från Orust, marinerad i honung och rosmarin serveras med fondant potatis, smälök, timjan och rödvinssky.

Rödtunga serveras potatispuré smaksatt med greve, vår primörer och kräftsås.

Tempura med grönsaker serveras med en örtpolenta, thaipesto samt kål.

Långarygg serveras med potatis musselsmör, spetskål och pepparrot

Grillad kalv serveras med en ramslöksrisotto, broccolini, kalv och tomatisky.

Hälleflundra serveras med blomkålpure en smörad rödbetsbuljong och spetskål.

Mowitzkyckling med rostad Orust potatis, libbsticka, tomatkräm och timjansky.



**MOLLÖSUNDS WÄRDSHUS**

Hotell & Restaurang

# KONFERENS MENY

*Alltid på menyn*

## **Koffes smashburger 269kr**

Svenskt högremskött, briochebröd, greenonienmayo, krispbacon, cheddarost, colslow, krispigsallad och hemmagjorda pommes frites.

## **Wårdshusets stora räkmacka 289kr**

En stor näve hand skalade räkor serveras på grovt levain bröd, krispig sallad, ägg, picklad lök, tomat, gurka, majo, dill, citron och rädisa.

## **Fisk och skaldjurs soppa 289kr**

Görs på vår egen kräftfond med smak av rostad tomat och vanilj. serveras med musslor, torsk, räkor, kräftor, fänkål och rotsaker. Skummas och toppas med dillaioli. Crispnät ??

## **Moule Morinière 225kr**

Mollösunds musslor i en krämig vitvinsky, färska örter chili, vitlök och vårlök. Serveras med husets nybakade bröd samt aioli och citron.

## **Zucchini biff 195kr**

Grillad zucchini biff med rostad potatis och vitlöksyoghurt.



**MOLLÖSUNDS WÄRDSHUS**

Hotell & Restaurang

# KONFERENS MENY

---

Det finns också valet att välja 2 rätters och tre rätters på både lunch och kväll. Välj varmrätt från våra olika lunchmenyer och komplettera med förrätt/varmrätt

2 rätters 450kr

3 rätters 595kr



**MOLLÖSUNDS WÄRDSHUS**

Hotell & Restaurang

# KONFERENS MENY

## Förrätter

Nässelsoppa med rökt anka och citronolja.

Råraka med löjrom, serveras med smetana och picklad rödlök.

Vit vår sparris, körvel emulsion och rostade pinje nötter.

En sallad med kräftor, chili, örter, färskost, citron toppas med krutonger.

Potatischips, löjrom, blomkålspure picklad rödlök och krutonger.

## Desserter

Rabarberconsommé, vitchokladglas toppas med kardemumma Crunch.

Creambrullé med körsbärssorbé och mandelflarn.

Chokladfontant med rostad hasselnötsglass



## MOLLÖSUNDS WÄRDSHUS

Hotell & Restaurang

# MUSSELMENY

Ett stenkast från Mollösunds wårdshus ligger Scanfjord. Scanfjord med rötter från 1979 är pionjärer i mussel branschen och är idag Sveriges största producent av ekologiskt odlade blåmusslor.

Christian på Scanfjord tar gärna med oss på en rundtur i fabriken. Det finns även möjlighet att följa med ut på en tur med fjord express och besöka odlingar. (Offert på förfrågan)

Med dessa utmärkta musslor har vi tillsammans tagit fram en 4 - rätters mussel meny.

### **Flatbread**

Blåmusslor, bränd chili, smör

75

### **Gratinerade**

Gratinerade blåmusslor, hårdost, färska örter, pumpapesto

105

### **Moules marinières**

Nduja, chardonnay, grädde, säsongens rotfrukter.

165

### **Tarte Tatin**

Våräpplen, Nygjord kanelglass

95