

Arvids

RESTAURANG & BAR

Välkomna till Arvids Restaurang & Bar!

Låt oss börja med att presentera -Arvid.

Arvid arbetade på Mössebergs Kurort runt 1867 och bar stolt titeln Badmästare och sägs ha varit en legendarisk sådan. Enligt Kurortens förste badläkare Otto Torstensson så var alla kurortens gäster tvungen att genomgå "badkuren". Denna kur bestod av två, tre bad dagligen.

Huvudprincipen i denna metod var uppvärmning och därefter avkylning som skulle sätta fart på patienternas blodcirkulation och därmed tillfriskning. Det var inte ovanligt att man kunde bli ordinerade en s.k "Avrivning" på morgonkvisten. Baderskan eller badaren gav gästen avrivningen med ett vått lakan vid uppstigningen på patientens rum.

Numer tror vi på en mjukare och behagligare start på dagen med nykokt kaffe i koppen och en stärkande frukost i vår vackra matsal.

KVÄLLENS MENY



FÖRRÄTTER

ÖRTBLINI

Luftig blini med citruscrème, krispig prosciutto och picklad majrova

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

Serveras med palsternackspuré, brynt smör, syrat äpple, citron och rostat örtbröd

VARMRÄTTER

SVAMPKROKETTER

Gyllene kroketter fyllda med svamp. Serveras med srirachamajonnäs, stekta primörer och krossad potatis

HALSTRAD FJÄLLRÖDING

FRÅN LAPPLAND

Serveras med citron- och smörsky, pepparrotscrème, picklad silverlök, delikatesspotatis och krispigt rågbröd

KALVPICCANHA FRÅN

DALSJÖFORS SLAKTERI

Serveras med potatismuffins, saltbakad morot, madeiraglace samt apelsin- och chilismör

ANKBRÖST FRÅN

HÄCKBERGA, SKÅNE

Serveras med potatismuffins, saltbakad morot, madeiraglace samt apelsin- och chilismör

DESSERTER

KÖKETS TOLKNING AV SEMLA

Mandelkaka med kardemummapannacotta, rostad mandel och vaniljgrädde

PAVLOVA

Spröd maräng med citroncurd och marinerade bär

VINPAKET

2 GLAS	285,-
3 GLAS	335,-