



Förrätter

Laxceviche på en bädd av sallad

En fräsch förrätt med svensk lax, här tillagad på Sommarhagens vis och smaksatt med citron och rödlök.

Rätten serveras på rostat hembakat bröd.

Smaken fulländas av en topping med rom.

Pris: 115:-

Vinförslag: Sassone, Trebbiano

Somriga krustader på Sommarhagens vis

*Vad är bättre än en fylld krustad? Jo, **tre** krustader!*

Vi fyller den första med en trevlig nubberöra

som med sin smak av matjessill hör sommaren till.

*Den andra krustaden är fylld med en krämig chevréröra som toppas av den prisvinnande marmeladen **Guld** från Marmeladeri Harg Odlarna.*

Som fulländning, serveras den tredje krustaden

fylld med rödbetssallad på hemmagjort vis.

Smaklig upplevelse!

Pris: 95:-

Vinförslag: Lama Chardonnay

Lättrökt rådjursfilé

Rådjursfilén kommer från Sjöarps gård och rökeri och serveras med en kräm gjord på färskt äpple, rödlök och dill

– en perfekt smakkombination till det vilda köttet.

Hela anrättningen serveras på kavring och en bädd av sallad.

En perfekt avslutning på en härlig dag i skogen!

Pris: 120:-

Vinförslag: Il Muretto, Sangiovese, Toscana



Varmrätter

Hjortytterfilé med madeirasås

Sommarhagens paradrätt i Sommar!

Närproducerade råvaror och kvalité från Östergötland.

Denna hjort kommer från Basunda Gård och serveras med en mustig madeirasås och ugnsstekt potatis från Östergötland.

Lättkokt rödbeta och torkad aprikos gör smaken fulländad.

Pris: 275:-

Vinförslag: Scaligio, Cabernet Sauvignon

Ugnsstekt abborre/gös med vitvinssås

Ett smakrikt exempel på den lokala fisktillgången, då fisken kan variera mellan gös och abborre beroende på vad fiskar'n kan ge oss!

Fisken serveras med en specialgjord vitvinssås, mild saffransvinegrette, purjolök, som varvas med zucchini.

Potatisen kommer naturligtvis från Östergötland.

En spännande rätt med flexibilitet och färgklickar!

Pris: 260:-

Vinförslag: Monasonaccio Chianti

Kalkonfilé på bädd av grönt

Kalkonfilén är ännu en del av vår satsning på lokalproducerat.

Från Visätter kommer denna goda filé, som serveras på en bädd av säsongens gröna, med en krämig morotspuré och en citrusdressing.

Rätten toppas av knapriga blomkålsskott och vitpeppar!

Pris: 215:-

Vinförslag: Villa Elvira, Rosé

Vildsvinsfilé med honungsdoftande rosmarinssås

Vildsvinsfilé som jagats i Östergötlands skogar och nu hamnat hos oss här på Sommarhagen.

En vildare rätt med ugnsröstade rödbetor, palsternacka, potatis och en fantastisk sås gjord på honung och vitt vin med tydlig smak av rosmarin.

Pris: 250:-

Vinförslag: Monasonaccio Chianti

**Till alla varmrätter serveras hembakat bröd och smör
samt kaffe/te**



Fylld Portobellosvamp

Med smak av sommarörter och vitlök, tillsammans med skogigheten i denna fantastiska svamp, knyts allt ihop av den syrliga inlagda rödlöken.

Detta kompletteras med klyftad potatis och zucchini.

Skogsnära, gott och mättande.

Ett perfekt val för dig som föredrar vegetariskt.

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 200:-

Vinförslag: Lama Chardonnay

Stekt kummel med kall sås smaksatt med Sweet chili

Kummel (Merluccius Merluccius) kommer från havet, men gör sig bra här på Sommarhagen.

Tillsammans med en himmelsk kall sås, smaksatt med lite sweet chili, blir detta en härligt somrig rätt som passar omgivningen som handen i handsken.

Toppa med lite citron, ett gott vin - och voila!

Bon Appetit!

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 175:-

Vinförslag: Soave Classico, Garganega

Fläskytterfilé med kaneläpple

En rätt med lite sting i, smaker som kanel, ingefära och äpple passar utmärkt till dom svala sommarkvällarna efter en hel dag ute i naturen.

Fläskfilé känner vi alla till, klyftpotatis också, men veloutén med sin syrlighet och äpplet med sin sötma ger rätten en liten kick utöver det vanliga!

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 175:-

Vinförslag: Monasonaccio Chianti

Sommarhagens klassiska viltfärsbiff

Denna hemmagjorda klassiker är mycket populär bland våra gäster, och serveras med kokt potatis från Östergötland, enbärssås, råörda lingon och sockerärter. Som förr, fast idag!

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 175:-

Vinförslag: Sterpato

**Till alla varmrätter serveras hembakat bröd och smör
samt kaffe/te**



Dessерter

Härlig chokladpaj med säsongens bär

*En smakrik chokladpaj för chokladälskaren.
Serveras med valnötter, säsongens bär och vispad grädde.*

Pris: 120:-

Semifreddo á la Hot Old Men

*En svalkande dessert med smak av
marmeladen 'Hot Old Men' från Hargodlarna.
Marmeladen ger en spännande smaksättning av jordgubb och chili.
Semifreddon (italiensk glass) toppas med
körbärssås och hembakade havreflarn.*

Pris: 115:-

Petit Choux fylld med glasscreme

*Hembakad Petit Choux som fyllts med en glasscreme
som smaksätts med vanilj.
Till detta serveras en fräsch halloncurd och syrliga bär.
En fräsch avslutning på en härlig middag!*

Pris: 110:-

Ostkaka från Brostorp med sylt från Hargodlarna

*En svensk favorit! Från den mysiga mejerigården i Brostorp,
kommer denna fantastiska ostkaka.
Vi serverar den med lite festligare tillbehör, som två olika sylter från
Hargodlarna, chokladflarn och vispad grädde.
Perfekt till kaffet!*

Pris: 130:-

Kaffe och hembakad kaka

Pris: 75:-



Sommarhagens 3-rätters menyer

Meny Hjort

Laxceviche på en bädd av sallad

En fräsch förrätt med svensk lax, här tillagad på Sommarhagens vis och smaksatt med citron och rödlök.

*Rätten serveras på ett rostat hembakat bröd på salladsbädd.
Smaken fulländas av en topping med rom.*

Hjortytterfilé med madeirasås

Sommarhagens paradrätt i Sommar!

Närproducerade råvaror och kvalité från Östergötland.

Denna hjort kommer från Basunda Gård och serveras med en mustig madeirasås och ugnstekt potatis från Östergötland.

Lättkokt rödbeta och torkad aprikos gör smaken fulländad.

Petit Choux fylld med glasscreme

Hembakad Petit Choux som fyllts med en glasscreme som smaksätts med vanilj.

Till detta serveras en fräsch halloncurd och syrliga bär.

En fräsch avslutning på en härlig middag!

Pris: 500:-

Meny Abborre/Gös

Lättrökt rådjursfilé

Rådjursfilén kommer från Sjöarps gård och rökeri och serveras med en kräm gjord på färskt äpple, rödlök och dill – en perfekt smakkombination till det vilda köttet.

*Hela anrättningen serveras på kavring och en bädd av sallad.
En perfekt avslutning på en härlig dag i skogen!*

Ugnstekt abborre/gös med vitvinssås

Ett smakrikt exempel på den lokala fisktillgången, då fisken kan variera mellan gös och abborre beroende på vad fiskar'n kan ge oss!

Fisken serveras med en specialgjord vitvinssås, mild saffransvinegrette, purjolök, som varvas med zucchini.

Potatisen kommer naturligtvis från Östergötland.

En spännande rätt med flexibilitet och färgklickar!

Härlig chokladpaj med säsongens bär

En smakrik chokladpaj för chokladälskaren.

Serveras med valnötter, säsongens bär och vispad grädde.

Pris: 500:-