



## **Förrätter**

### **Krämig laxbakelse på en bädd av sallad**

*Den goda laxröran, gjord på varmrökt lax från Sjöarp, serveras på kavring och toppas av rom och citron.*

*Rätten serveras på en fräsch bädd av sallad.*

*En härlig sommarklassiker!*

Pris: 120:-

Vinförslag: De Bortoli Semillion/Chardonnay, Australien

### **Timjansstekt struts från Vikbolandet**

*Denna kallskurna struts, är skuren i tunna skivor och serveras på en frisk sallad med selleri, äpple och fina små salladsblad.*

*Till detta serveras en dressing med twist, gjord på våra egna röda vinbär, spetsat med chili, som ger en fin syra och en aning hetta till rätten.*

*En smakrik och färgglad kombination.*

Pris: 125:-

Vinförslag: Villages, Pinot Noir, Australien

### **Rådjurstartlett med touch av cognac**

*Sommarhagens rådjursfyllda tartlett, som låter rådjuret stå i centrum.*

*Med en touch av cognac i såsen och en topping med Boxholmsost, blir det en smakupplevelse för gommen.*

*Till detta serveras en sallad, smaksatt med balsamico.*

*En rätt med smak av skogen!*

Pris: 130:-

Vinförslag: Altos Ibericos, Rioja, Spanien

### **Sommarhagens tomatgalette**

*En frasig smördegsbotten fylls med Boxholmsost och mild purjolök.*

*Skivor av körsbärstomater i olika färger, ger rätten en härlig färg och fin syra.*

Pris: 110:-

Vinförslag: Wente Morning Fog Chardonnay, USA



## **Varmrätter**

### **Hjortytterfilé från Östergötland**

*Denna möra hjortytterfilé serveras med en underbart god, mild och krämig jordärtskockspuré.*

*Till detta serveras en ljuvlig, portvinssås och potatis från Östergötland. Spetskål med citronette och baconströssel på toppen fulländar det hela.*

Pris: 310:-

Vinförslag: Barbera D'Alba, Italien

### **Abborrfilé från Vättern**

*En lätt stekt abborrfilé från Vättern, serveras med en finstämd vitvinsås.*

*Till detta serveras potatis från Östergötland och sparrisbroccoli.*

*Picklad rödlök och marmelad från Hargodlarna med äpple, fänkål och rabarber ger något extra både till smak och färg.*

*Beroende på fisktillgång, kan abborren ibland ersättas med gösfilé från Glan.*

Pris: 300 :-

Vinförslag: Deep Roots, Riesling, Tyskland

### **Calvadosdoftande kalkonbröst från Visätter gård**

*Det möra kalkonbröset serveras med en smakfull sås på äppelcider, dragon och calvados.*

*Rätten kompletteras med gyllenfärgad Pomes Anna (potatiskaka) gjord på potatis från Östergötland och marmelad smaksatt med äpple från lokala Hargodlarna.*

Pris: 250:-

Vinförslag: Grauburgunder, Pinot Gris, EKO, Tyskland

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



### **Vitvinsgratinerad rotselleri**

*Rotsellerin blir en lyxig huvudrätt, när den gratineras i en krämig vitvinsås, toppad med Boxholmsost.*

*Rätten kompletteras med potatisklyftor av potatis från Östergötland, broccoli och picklad rödlök*

*Ett perfekt val för dig som föredrar vegetariskt, men även för dig som vill testa ett spännande 'grönt' alternativ.  
(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

Pris: 205:-

Vinförslag: Colpasso, Pinot Grigio, Italien

### **Kolja med citron- o dilldoftande vitvinsås**

*Denna goda MSC-märkta koljafilé serveras med en frisk citron- o dillsås, smaksatt med vitvin.*

*Till detta serveras bladspenat, sockerärter och kokt potatis från Östergötland.  
(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

Pris: 190:-

Vinförslag: Grauburgunder, Pinot Gris, EKO, Tyskland

### **Sommarhagens klassiska viltfärsbiff**

*Denna hemmagjorda klassiker är mycket populär bland våra gäster. I år serverar vi denna saftiga biff med vildsvinssmak tillsammans med en fyllig sås med smak av rosmarin.*

*Rätten kompletteras med klyftpotatis från Östergötland och Hargodlarnas populära marmelad med smak av blåbär, lingon och anis.  
(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

Pris: 190:-

Vinförslag: Colpasso, Italien

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



## *Dessertes*

### **Chokladmousse med körsbär**

*Denna lina chokladmousse, kompletteras med en hint av cognac, genom de cognacsdoppade körsbären.*

*Till detta serveras ett hembakat flarn.*

*En favorit för chokladälskaren!*

Pris: 125:-

### **Röda vinbärs parfait**

*En svalkande len parfait med smak av våra egna röda vinbär samt hallon.*

*En somrig avslutning på en god middag!*

Pris: 120:-

### **Blåbärscheesecake**

*Skogens blåbär möts av den friska smaken av Limoncello.*

*Som pricken över i, toppas rätten av fina blåbär.*

Pris: 115:-

### **Tryffelpraliner från Örebro**

*Grand`s house of chocolate i Örebro tillverkar handgjorda tryfflar.  
Vi har valt ut tre av våra favoriter: Royal Dark, Royal Milk och Apelsin  
Perfekt till kaffet!*

Pris: 25:-/st

### **Hembakad kaka**

Pris: 50:-



## **Sommarhagens 3-rätters menyer**

### **Meny Hjort**

#### **Krämig laxbakelse på en bädd av sallad**

*Den goda laxröran, gjord på varmrökt lax från Sjöarp, serveras på kavring och toppas av rom och citron.*

*Rätten serveras på en fräsch bädd av sallad.*

*En härlig sommarklassiker!*

#### **Hjortytterfilé från Östergötland**

*Denna möra hjortytterfilé serveras med en underbart god, mild och krämig jordärtskockspuré.*

*Till detta serveras en ljuvlig, portvinssås och potatis från Östergötland.*

*Spetskål med citronette och baconströssel på toppen fulländar det hela.*

#### **Blåbärscheesecake**

*Skogens blåbär möts av den friska smaken av Limoncello.*

*Som pricken över i, toppas rätten av fina blåbär.*

**Pris: 545:-**

---

### **Meny Abborre**

#### **Timjansstekt struts från Vikbolandet**

*Denna kallskurna struts, är skuren i tunna skivor och serveras på en frisk sallad med selleri, äpple och fina små salladsblad.*

*Till detta serveras en dressing med tvist, gjord på våra egna röda vinbär, spetsat med chili, som ger en fin syra och en aning hetta till rätten.*

*En smakrik och färgglad kombination.*

#### **Abborrfile från Vättern**

*En lätt stekt abborrfile från Vättern, serveras med en finstämd vitvinssås. Till detta serveras potatis från Östergötland och sparrisbroccoli.*

*Picklad rödlök och marmelad från Hargodlarna med äpple, fänkål och rabarber ger något extra både till smak och färg.*

*Beroende på fisktillgång, kan abborren ibland ersättas med gösfile från Glan.*

#### **Chokladmousse med körsbär**

*Denna lina chokladmousse, kompletteras med en hint av cognac, genom de cognacsdoppade körsbären.*

*Till detta serveras ett hembakat flarn.*

*En favorit för chokladälskaren!*

**Pris: 550:-**