



Förrätter

Krispig laxpaj

Den goda laxröran, gjord på varmrökt lax från Sjöarp, serveras i ett tunt, krispigt pajskal.

Till rätten serveras finskuren sallad, paprika och minitomater.

En smakrik och färgglad kombination.

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 120:-

Vinförslag: Wente Morning Fog Chardonnay, USA

Lättrökt struts från Vikbolandet

Denna kallskurna struts, glaseras med tranbärsdressing och serveras på en fräsch salladsbädd. Som en extra smakförhöjning, serveras hemkockt fikonmarmelad.

Pris: 140:-

Vinförslag: Villages, Pinot Noir, Australien

Rådjurstoast

Smaken från det rökta rådjuret smälter väl ihop med toasten av kavring. Vi toppar kavringen med en god röra på rådjur från de östgötska skogarna, philadelphia ost, fransk dijon-senap. Toasten serveras på en bädd av sallad. En rätt med smak av skogen!

Pris: 135:-

Vinförslag: Chateau L'Argenteyere, Merlot/Cabernet Sauvignon, Frankrike

Purjolökstarte med rom

Vad passar bättre än att starta med en tarte av mild smördegsbotten, fylld med en blandning av creme fraiche och purjolök, toppad med rom.

Till detta serveras sallad.

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 120:-

Vinförslag: De Bortoli Semillion/Chardonnay, Australien



Varmrätter

Hjortytterfilé från Östergötland

En mör hjortfilé från våra skogar, kryddad med enbär, för att lyfta fram viltsmaken. Till detta serveras en underbart krämig potatistårta med potatis från Östergötland och en sås av blåbär från de omgivande skogarna. En kombination av det bästa från skogen och slätten.

Pris: 340:-

Vinförslag: Barbera D'Alba, Italien

Gösfilé från Vättern

En pocherad gösfilé från Vättern, serveras med en finstämd vitvinsås, smaksatt med saffran. Till detta serveras potatis från Östergötland, sparrisbroccoli och körsbärstomater. En spännande och annorlunda rätt.

Pris: 325 :-

Vinförslag: Pazo das Bruxas, Albarino, Spanien

Vildand från traktens skogar

Det mörra vildandsbröset har vi smaksatt med en glace av aprikos och chili. Till detta serveras två sorters sötpotatis – orange och lila! Rätten fulländas av en aprikossås med vitt vin samt aprikosmarmelad, smörstekt mangold och spenat. En fröjd för ögat och gommen!

Pris: 300:-

Vinförslag: Jean Leon 3055 Merlot/Petit Verdot, Spanien

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



Vegetarisk paj

Denna goda paj innehåller bl a broccoli, champinjoner, tomat, spenat, fetaost och smaksätts med franska örter.

Till detta serveras en smakrik ostkräm, en fräsch sallad samt Hargodlarnas 'Himla God'.

*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: 220:-

Vinförslag: Pazo das Bruxas, Albarino, Spanien

Kyckling med ostsås

En mör svensk kycklingbröstfilé serveras med en ostsås, smaksatt med Brostorps milda, krämiga blåmögelost.

Rätten serveras med klyftpotatis från Östergötland, broccoli, minimorötter och blomkålknippen.

*Som pricken över i, kompletteras rätten av Hargodlarnas goda marmelad 'Himla God'
(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

Pris: 230:-

Vinförslag: Windy Peak, Pinot Noir, Australien

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 rosépeppar.

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

Pris: 235:-

Vinförslag: Jean Leon 3055 Merlot/Petit Verdot, Spanien

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



Dessertes

Nougat pannacotta

*Den milda nougaten, smaksätts med körsbärslikör.
Friska hallon blir perfekt till.
En favorit för chokladälskaren!
(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

Pris: 125:-

Blåbärs parfait

*En svalkande len parfait med smak av skogens blåbär.
En fräsch avslutning på en god middag!
(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

Pris: 120:-

Jordgubb/hallon cheesecake

*Vad är mer somrigt än dessa bär?
Denna gång med en överraskande twist av lakrits fudge – en härlig
smakkombination som måste upplevas!*

Pris: 140:-

Tryffelpraliner från Örebro

*Grand`s house of chocolate i Örebro tillverkar handgjorda tryfflar.
Finns i olika smaker – välj en eller smaka flera.
Perfekt till kaffet!*

Pris: 25:-/st



Sommarhagens 3-rätters menyer

Meny Hjort

Krispig laxpaj

Den goda laxröran, gjord på varmrökt lax från Sjöarp, serveras i ett tunt, krispigt pajskal.

Till rätten serveras finskuren sallad, paprika och minitomater.

En smakrik och färgglad kombination.

Hjortytterfilé från Östergötland

En mör hjortfilé från våra skogar, kryddad med enbär, för att lyfta fram viltsmaken. Till detta serveras en underbart krämig potatistårta med potatis från Östergötland och en sås av blåbär från de omgivande skogarna.

En kombination av det bästa från skogen och slätten

Blåbärs parfait

En svalkande len parfait med smak av skogens blåbär.

En fräsch avslutning på en god middag!

Pris: 585:-

Meny Gös

Lättrökt struts från Vikbolandet

Denna kallskurna struts, glaseras med tranbärsdressing och serveras på en fräsch salladsbädd. Som en extra smakförhöjning, serveras hemkokt fikonmarmelad.

Gösfilé från Vättern

En pocherad gösfilé från Vättern, serveras med en finstämd vitvinssås, smaksatt med saffran. Till detta serveras potatis från Östergötland, sparrisbroccoli och körsbärstomater.

En spännande och annorlunda rätt.

Nougat pannacotta

Den milda nougaten, smaksätts med körsbärslikör.

Friska hallon blir perfekt till.

En favorit för chokladälskaren!

Pris: 585:-