



Förrätter

Rödbetsoppa med chevre

Vår egen färgsprakande rödbetsoppa, både värmer kroppen, är en fröjd för ögat och för gommen.

Soppan toppas av en krämig chevreröra och riven färsk pepparrot. För att fullända smaken, kompletteras rätten av rostat bröd med örtsmör.

95:-

Vinförslag: Il Muretto, Sangiovese, Toscana, Italien

Paj med jordärtskocka och Boxholmsost

Ett frasigt pajskal, fyllt med krämig jordärtskocka, spenat och lagrad Boxholmsost.

Pajen serveras med fetaströra och färsk spenat.

105:-

Vinförslag: Lama, Chardonnay, Toscana, Italien
Soave Classico, Garganega, Italien

Varmrökt laxterrin med stenbitsrom

En krämig och luftig terrin gjord på färskost och vår egen varmrökta lax.

För att väcka smaklökarna, tillsätter vi lite citron och toppar med stenbitsrom och serranoflakes.

Laxterrinen serverad på en bädd av sallad.

115:-

Vinförslag: Lama, Chardonnay, Toscana, Italien
Sassone, Trebbiano, Italien



Varmrätter

Halstrad torskrygg med ärtpure och färskpotatis

Vår MSC-märkta torskrygg serveras med smakrik ärtpure med en diskret ton av vitlök. Potatisen är östgötsk och går hand i hand med vår inlagda butternutpumpa som är riktiga färgklickar på en välkomponerad tallrik. Rätten toppas av färsk spenat med stänk av citron.

210:-

Vinförslag: Soave Classico, Garganega, Italien

Pärlehöna på en spegel av senapsvelouté

Med inspiration av det franska köket serverar vi en rätt som är både spännande och vacker. Pärlehoan serveras på en bädd av vinbrässerad svartkål, upplagd på en spegel av välsmakande senapsvelouté. Till detta serveras en blandning av pressad morot och östgötsk potatis.

240:-

Vinförslag: Spigallo Chianti, Sangiovese, Italien

EKO: Libertate, Trebbiano di Soave, Italien

Rådjursfilé med portvinssås

Denna rådjursfilé kommer från Basunda Gård och kompletteras med gudomlig portvinssås och honungsbrässerad kålrot. Den råstekta potatisen från Östergötland, ger en naturnära känsla.

280:-

Vinförslag: Frasca, Sangiovese/Merlot, Toscana, Italien

Sterpato, Sangiovese, Toscana, Italien

Vildsvin med smak av Malexanderskogarna

En vild rätt, med smaker av kantarell, marinerat vildsvin, citronmeliss, rosmarin och honung. Anrättningen serveras med riven, bakad potatis och frasiga morotschips.

260:-

Vinförslag: Scaligio, Cabernet Sauvignon, Italien

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



Kummel med örtekryddat smör

*Denna goda kummel serveras med östgötsk potatis och persilladekryddat, skirat smör samt grönsaker
(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

175:-

Vinförslag: 14 Hands Hot to trot, Chardonnay, Riesling, USA

Kyckling med soltorkade tomater

Denna stekta kyckling från Sverige, serveras med en krämig, välsmakande sås. smaksatt med soltorkade tomater.

*Till detta serveras östgötsk klyftpotatis och grönsaker.
(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

175:-

Vinförslag: Spigallo Chianti, Sangiovese, Italien

Sommarhagens klassiska viltfärsbiff

*Denna hemmagjorda klassiker är mycket populär bland våra gäster.
Vi serverar den tillsammans med en god enbärssås, rårörda lingon potatis
från Östergötland.*

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

165:-

Vinförslag: Sterpato, Sangiovese, Toscana, Italien

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



Dessерter

Semifreddo med smak av Madeira

En hemmagjord krämig Semifreddo (= italiensk smaksatt glass, lik en fransk Parfait) med smak av Madeira. Denna smältande goda dessert kompletteras med två lager av valnötsmaräng och toppas med madeirainlagda körsbär.

Perfekt till kaffet!

115:-

Sommarhagens Johanna-bakelse

Är du en chokladälskare? Då kommer du gilla Sommarhagens egen chokladbakelse med både mörk och vit choklad. Som pricken över i, toppas bakelsen med mynta.

120:-

Äppelbakelse med vaniljglass

En lyxig smördegsbakelse med äpple och kanelfyllning, som serveras med gammeldags vaniljglass.

En fräsch avslutning efter en perfekt middag!

110:-

Osttallrik

En tallrik med blandade ostar och marmelader från Hargodlarna.

105:-

Kaffe och hembakad kaka

65:-



Sommarhagens 3-rätters menyer

Meny Rådjur

Rödbetsoppa med chevre

Vår egen färgsprakande rödbetsoppa, både värmer kroppen, är en fröjd för ögat och för gommen.

Soppan toppas av en krämig chevreröra och riven färsk pepparrot.
För att fullända smaken, kompletteras rätten av rostat bröd med örtsmör.

Rådjursfilé med portvinssås

Denna rådjursfilé kommer från Basunda Gård och kompletteras med gudomlig portvinssås och honungsbrässerad kålrot. Den råstekta potatisen från Östergötland, ger en naturnära känsla.

Äppelbakelse med vaniljglass

En lyxig smördegbakelse med äpple och kanelfyllning, som serveras med gammeldags vaniljglass.

En fräsch avslutning efter en perfekt middag!

Pris: 485:-

Meny Pärlhöna

Varmrökt laxterrin med stenbitsrom

En krämig och luftig terrin gjord på färskost och vår egen varmrökta lax. För att väcka smaklökarna, tillsätter vi lite citron och toppar med stenbitsrom och serranoflakes.

Laxterrinen serverad på en bädd av sallad

Pärlhöna på en spegel av senapsvelouté

Med inspiration av det franska köket serverar vi en rätt som är både spännande och vacker. Pärlhönan serveras på en bädd av vinbrässerad svartkål, upplagd på en spegel av välsmakande senapsvelouté.

Till detta serveras en blandning av pressad morot och östgötsk potatis.

Sommarhagens Johanna-bakelse

Är du en chokladälskare? Då kommer du gilla Sommarhagens egen chokladbakelse med både mörk och vit choklad.

Som pricken över i, toppas bakelsen med mynta.

Pris: 475:-