



## **Förrätter**

### **Kalkon med Boxholmsost**

*På en salladsbädd tillsammans med säsongens grönsaker, ligger örtmarinerat kalkonbröst från Visätters kalkongård. En vinsmakande rödlökskräm, krutonger på hembakat bröd och tärningar av Boxholms Mästarost fulländar rätten.*

Pris: 140:-

Vinförslag: Grau Riesling, ekologiskt, Tyskland

### **Grönsakstimbaler**

*En vegetarisk förrätt med två olika timbaler. Den ena av broccoli och den andra av jordärtskockor och paprika. Till de smakrika timbalerna serveras en röra av creme fraiche, saltorkade tomater och persilja.*

*(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

Pris: 130:-

Vinförslag: Elegance Chardonnay, Frankrike

### **Laxröra på kavring**

*En fräsch röra med kallrökt lax från Sjöarps rökeri, placerad på kavring. Rätten toppas med färsk riven pepparrot som ger lite sting och serveras på en salladsbädd.*

*(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

Pris: 125:-

Vinförslag: Wente Morning Fog, Chardonnay, USA

### **Rökt rådjur med blåmögelost**

*På en bädd av sallad och tunnhylat päron ligger Vikbolandets rökta rådjur och Brostorps blåmögelost. Över anrättningen ringlas en dressing på fikonmarmelad och balsamvinäger och rätten fulländas sedan av vackert röda granatäppelkärnor.*

Pris: 140:-

Vinförslag: Cote du Rhone, Grenache/Syrah, Frankrike



## ***Varmrätter***

### ***Hjortytterfilé med whiskysås***

*En härlig hjortytterfilé, från östgötsk hjort, serveras med tusenbladspotatis och en spännande gräddsås smaksatt med whisky.*

*Krispiga sötpotatisstrips placerade på färgglad sallad är fräscha tillbehör och Hargodlarnas marmelad ger en perfekt smakkombination.*

Pris: 360 :-

Vinförslag: Barbera D'Alba, Italien

### ***Struts från Vikbolandet***

*Den utsökt möra strutsfilén från Vikbolandets strutsfarm, serveras här med en krämig potatismuffins som innehåller Boxholms egen ost.*

*Till detta serveras en fräsch puré med rotselleri och äpple samt rödvinssås. Krispiga grönkålschips fulländar smaken.*

Pris: 360 :-

Vinförslag: Bourgogne, Pinot Noir, Frankrike

### ***Gös med morotsmuffins***

*Den milt smakande gösen från Glan har här fått många smakrika och färgglada tillbehör.*

*Morotsmuffins kryddade med citron, en spenattimbal med muskotnöt, stekt fänkål och rödbetor kryddade med pepparrot.*

*En gräddig vitvinssås kompletterar anrättningen.*

*En fullträff för både ögat och smaken!*

Pris: 350 :-

Vinförslag: Wente Morning Fog, Chardonnay, USA

***Till alla varmrätter serveras hembakat bröd och smör***



### ***Kummel med ärtsås***

*Ugnsstekt kummel får här gott sällskap av en vinsmakande ärtsås, kokt potatis från Östergötland, haricots verts och Hargodlarnas citronmarmelad.*

*En härligt fräsch och lätt rätt.  
(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

**Pris: 215:-**

Vinförslag: Grau Riesling, ekologiskt, Tyskland

### ***Sommarhagens klassiska viltfärsbiff***

*Vår klassiska viltfärsbiff, av färs från vildsvin, serveras den här gången med ugnsbakade potatishalvor på en salladsbädd.*

*Rätten kompletteras av rotsaksfräs av kålrot, palsternacka och morot och en lingonsmakande sås.*

*För att plocka upp lingonsmaken från såsen kompletteras rätten med lingonsylt från Brunneby's musteri.  
(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

**Pris: 215:-**

Vinförslag: Cote du Rhone, Grenache/Syrah, Frankrike

### ***Fylld Portabellosvamp***

*Den här är en mycket god, och mättande, rätt för dig som vill äta vegetariskt.*

*Svampen är fylld med en smakrik röra av creme fraiche, bönor och Boxholms egen ost.*

*Till detta serveras grönsaker smaksatta med tryffelolja.  
En rätt med det bästa skogen och åkern har att erbjuda!  
(ingår i våra 2-rättersmenyer)*

**Pris: 235:-**

Vinförslag: Bourgogne, Pinot Noir, Frankrike

***Till alla varmrätter serveras hembakat bröd och smör***



## **Desseter**

### **Chokladpastej med körsbär**

Älskar man choklad så är det här en perfekt efterrätt.  
Chokladpastejen har gott sällskap av Sänkdalens ekologiska körsbärsglass  
med chokladbitar och Hargodlarnas spännande marmelad Svart körsbär.  
En smakupplevelse du sent glömmer!

Pris: 125:-

### **Svensk ostkaka från Brostorp**

Gården Brostorp tillverkar sin goda ostkaka med mjölk från gårdens egna  
kor och ägg från gårdens egna höns - mer lokalt kan det knappast bli!  
Här serveras den med Harg-odlarnas hemmagjorda jordgubbsmarmelad,  
'Den Goda', grädde och choklad.  
En höjdpunkt för dessertälskaren!

Pris: 140:-

### **Citronmousse med lakrits**

En väldigt fräsch avslutning på en god middag är vår citronmousse som får  
en pikant smakbrytning av en salt lakritssås. Efterrätten toppas med  
lakritscrisp och kanderade citroner.

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 115:-

### **Äppel- och rabarberpaj med glass**

Mer hemmagjort än så här blir det inte! Både äpplen och rabarber är  
plockade här och den ljumma pajen serveras med Sänkdalens ekologiska  
polkaglass och en fräsch äppelskiva.

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 100:-

### **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: 30:-/st



## **Sommarhagens 3-rätters menyer**

### **Meny Stuts**

#### **Laxröra på kavring**

*En fräsch röra med kallrökt lax från Sjöarps rökeri, placerad på kavring.  
Rätten toppas med färsk riven pepparrot som ger lite sting  
och serveras på en salladsbädd.*

#### **Struts från Vikbolandet**

*Den utsökt möra strutsfilén från Vikbolandets strutsfarm, serveras här med en krämig  
potatismuffins som innehåller Boxholms egen ost.  
Till detta serveras en fräsch puré med rotselleri och äpple samt rödvinssås Krispiga  
grönkålschips fulländar smaken.*

#### **Citronmousse med lakrits**

*En väldigt fräsch avslutning på en god middag är vår citronmousse  
som får en pikant smakbrytning av en salt lakritssås.  
Efterrätten toppas med lakritscrisp och kanderade citroner.*

**Pris: 600:-**

### **Meny Gös**

#### **Rökt rådjur med blåmögelost**

*På en bädd av sallad och tunnhylvat päron ligger  
Vikbolandets rökta rådjur och Brostorps blåmögelost.  
Över anrättningen ringlas en dressing på fikonmarmelad och balsamvinäger  
och rätten fulländas sedan av vackert röda granatäppelkärnor.*

#### **Gös med morotsmuffins**

*Den milt smakande gösen från Glan har här fått många  
smakrika och färgglada tillbehör.  
Morotsmuffins kryddade med citron, en spenattimbal med muskotnöt,  
stekt fänkål och rödbetor kryddade med pepparrot.  
En gräddig vitvinssås kompletterar anrättningen.  
En fullträff för både ögat och smaken!*

#### **Äppel- och rabarberpaj med glass**

*Mer hemmagjort än så här blir det inte!  
Både äpplen och rabarber är plockade här och den ljumma pajen serveras med  
Sänkdalens ekologiska polkaglass och en fräsch äppelskiva.*

**Pris: 590:-**