



Förrätter

Blodgrape marinerad gös från sjön Glan

Vi har marinerat den goda gösen i blodgrape för en frisk smak.

För att förhöja smak och färg, har vi toppat med några extra skivor blodgrape.

Perfekta tillbehör, blir en len hemmagjord räkpaté och en klick ärtpure.

Fräscht, nyttigt och smakrikt!

Pris: 145:-

Vinförslag: Wente Morning Fog, Chardonnay, USA

Krispig vegetarisk krustad

Den krispiga krustaden har vi fyllt med färska champinjoner, fänkål, broccoli och blomkål. Den är toppad med smakrik 'äkta' Boxholmsost och lätt gratinerad i ugnen.

Rätten serveras på en fräsch salladsbädd.

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 140:-

Vinförslag: Bourgogne Chardonnay, Frankrike

Struts från Vikbolandet

På en toast av vårt hembakade bröd, ligger en lätt rökt struts från Vikbolandet. Till detta serveras en frisk sallad av äpple och selleri.

För att ge en perfekt smak, toppas rätten av cumberlandsås och bitar av blåmögelost från Brostorp gård.

Pris: 155:-

Vinförslag: Bourgogne, Pinot Noir, Frankrike

Rödbetor med härlig smak

De lätt ljumma rödbetsskivorna placeras på krispig fräsch babyspenat, Till detta serveras en klick pepparrotscreme och några bitar len blåmögelost från Brostorp gård. Anrättningen toppas med rostade solroskärnor.

Vitlöksbröd gör smaken fulländad.

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 135:-

Vinförslag: Millapoa, Chile



Varmrätter

Abborre från sjön Sommen

*Från vår egen fiskare, har vi fått denna fina abborre.
Den steks lätt och serveras med en potatisbakelse,
gjord på råriven potatis från Östergötlands slätter.
Mycket smak och färg ger den goda morotssåsen som serveras till.
Krispiga grönkålschips och minimorötter blir perfekta tillbehör.*

Pris: 365 :-

Vinförslag: Pinot Gris, Frankrike

Svensk Fasan från Skogens skafferi

*Den mörta och milda smaken från bröstfilén
serveras med en god tusenbladspotatis.
Såsen med smaksatt med enbär, lyfter fram den vilda tonen.
Till detta serveras sparrisbroccoli och
en god Körsbärsrelish från närliggande Hargodlarna.*

Pris: 360 :-

Vinförslag: Valpolicella Classico, Italien

Hjortfilé från Östergötlands skogar

*Nu bjuder vi på skogens alla underbara smaker.
Hjortfilé från Östergötlands skogar och svampduschesse
är tillsammans helt oemotståndligt gott.
Till serveras en mustig rödvinssås och lätt grillade grönsaker
såsom paprika, broccoli och fänkål.
För att ytterligare förhöja smaken, kompletteras rätten av
Hargodlarnas hemmagjorda marmelad "Himla God"*

Pris: 370 :-

Vinförslag: Celeste Crianza, Tempranillo, Spanien

Till alla varmrätter serveras hembakat bröd och smör



Lubb från Nordsjön

Varför inte prova den kanske lite okända fisken lubb?

Den serveras med kokt potatis från Östergötland och en fräsch äppelsås med bitar av äpple i.

Rätten kompletteras med ugnsbakad tomat och goda sockerärter.

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 235:-

Vinförslag: Bourgogne Chardonnay, Frankrike

Sommarhagens klassiska viltfärsbiff

Även i år har vi nöjet att kunna erbjuda den så omtyckta viltfärsbiffen.

Den serveras med ugnsgrillad sötpotatis, broccoli och blomkål tillsammans med en smakrik sås med rosépeppar.

Hargodlarnas marmelad Gott & Salt sätter pricken över 'i'.

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 240:-

Vinförslag: Valpolicella Classico, Italien

Ugnsgratinerad aubergine

En härlig vegetarisk rätt bestående av aubergine fylld med havreris, tomat och lite lök.

Rätten toppas av en krämig ostsås, där osten kommer från Boxholm.

Till detta serveras en bönröra med creme fraice och picklad rödlök.

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 225:-

Vinförslag: Pinot Grigio, Italien

Till alla varmrätter serveras hembakat bröd och smör



Dessertes

Chokladpannacotta

*För chokladälskaren har vi gjort en härlig kombination av
ljus och mörk choklad.*

*Den goda chokladen toppas med fräscha hallon o blåbär och havrecrunch.
En perfekt smakupplevelse!*

Pris: 155:-

Björnbärsfromage

En väldigt len och inte så söt efterrätt erbjuder vi här:

*Björnbär i botten som sedan täcks med en kräm
gjord på mascarpone och mixade björnbär.*

*Som pricken över 'i', toppas desserten av
en klick grädde och färska björnbär.*

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 125:-

Lingoncheesecake

*En "svensk" variant av den populära cheesecaken,
gjord på lingon från våra skogar.*

En fräsch och syrlig avslutning på en god middag.

Pris: 135:-

Svarta vinbärspaj

En härlig paj gjord på det c-vitaminrika och smakrika bäret svarta vinbär.

*Det ger en lite syrlig smak som kompletteras av Årets glass
från närliggande Sänkdalens gård: Kardemummaglass.*

(ingår i våra 2-rättersmenyer)

Pris: 120:-

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: 35:-/st



Sommarhagens 3-rätters menyer

Meny Fasan

Blodgrape marinerad gös från sjön Glan

Vi har marinerat den goda gösen i blodgrape för en frisk smak.
För att förhöja smak och färg, har vi toppat med några extra skivor blodgrape.
Perfekta tillbehör, blir en len hemmagjord räkpaté och en klick ärtpure.
Fräscht, nyttigt och smakrikt!

Svensk Fasan från Skogens skafferi

Den mörka och milda smaken från bröstfilén
serveras med en god tusenbladspotatis.
Såsen med smaksatt med enbär, lyfter fram den vilda tonen.
Till detta serveras sparrisbroccoli och
en god Körsbärsrelish från närliggande Hargodlarna.

Chokladpannacotta

För chokladälskaren har vi gjort en härlig kombination av
ljus och mörk choklad.
Den goda chokladen toppas med fräscha hallon o blåbär och havrecrunch.
En perfekt smakupplevelse!

Pris: 660:-

Meny Abborre

Struts från Vikbolandet

På en toast av vårt hembakade bröd, ligger en lätt rökt struts från Vikbolandet.
Till detta serveras en frisk sallad av äpple och selleri.
För att ge en perfekt smak, toppas rätten av cumberlandsås
och bitar av blåmögelost från Brostorp gård.

Abborre från sjön Sommen

Från vår egen fiskare, har vi fått denna fina abborre.
Den steks lätt och serveras med en potatisbakelse,
gjord på råriven potatis från Östergötlands slätter.
Mycket smak och färg ger den goda morotssåsen som serveras till.
Krispiga grönkålschips och minimorötter blir perfekta tillbehör

Lingoncheesecake

En "svensk" variant av den populära cheesecaken,
gjord på lingon från våra skogar.
En fräsch och syrlig avslutning på en god middag.

Pris: 655:-