

Hågelbyhus

MENY gällande vecka 15 - 18

Luncher 11.00-14.00 samt helger 12.00-17.00

Förrätter

Pumpasoppa med rostade solroskärnor och Chevré ost 95:-

Pumpkin soup with roasted sun flower seeds and goat cheese

Ugnsbakad sparris och Pata Negra med ramslökscrème 125:-

Oven baked asparagus and Pata Negra served with ramson cream

Toast Skagen med löjrom 170:-

Shrimps in mayonnaise with dill on toast, served with bleak roe

Varmrätter

Smörstekt rödingfilé med vårens primörer och potatis 220:-

samt örtvitvinsås

Fillet of trout fried in butter, served with early vegetables, potatoes and herb white wine sauce

Kalvnoisette med pressad potatis, primörer och choronsås 240:-

Noisette of veal with mashed potatoes and early vegetables, served with choron sauce

Ekens dunderstek 280:-

En pepparstek på oxfilé med stark pepparsås och pressad kokt potatis

Pepper fillet steak served with a hot pepper sauce and mashed potatoes

Hågelbyhus klassiker 175:-

Wallenbergare med potatismos, rårörda lingon, rödvinsås och skirat smör

Minced veal burger with mashed potatoes, lingonberry preserved, red wine sauce and melted butter

Tillbehör

Blandad plocksallad, tomat, gurka och paprika 25:-

Mixed salad

Tomatsallad med rödlök och olivolja 25:-

Tomato salad with red onion and olive oil

Desserter

Apelsinfromage med havreflarn 95:-

Orange fromage with oat biscuit

Chokladmousse med bärås och färska jordgubbar 95:-

Chocolate mousse with berry sauce and fresh strawberries

Hallonparfait med kolasås och marinerade bär 95:-

Raspberry parfait with caramel sauce and marinated berries

Petit four – olika smaker erbjuds 25:-

An assortment of chocolate truffles

Hemlagad kladdig chokladkaka liten 30:- / stor 55:-

Homemade chocolate cake

Ring för information och bordsbeställning

08-53037887 eller 08-53062403

info@hagelbyhus.se

