

KVÄLLSMENY

V 21

MÅNDAG

Sotad kammussla med grön curry, stenbitsrom och picklad kålrabbi

Lammstek med örtrisotto, semitorkad tomat, toppmurklor, morot och rödvinsås

Bakad chokladterrin, vispad vit chokladpannacotta, valenciamandel, kola och passionsfruktsorbet

Veg: Bakad rotsellerimed grön curry, tångrom och picklad kålrabbi

Grillade grönsaker med örtrisotto, semitorkad tomat, toppmurklor, morot och rödvinsås

TISDAG & ONSDAG

Rostad grön sparris med lufttorkad skinka, parmesanostemulsion och semitorkad tomat

Flap/Flanksteak med kryddbakad spetskål och morot, potatiskaka med timjan samt vinägersky

Tonkabönsglass med inkokt rabarber, mandelanslag och jordgubbar

Veg: Rostad grön sparris med grillad zucchini, parmesanostemulsion och semitorkad tomat

Falafel med kryddbakad spetskål och morot, potatiskaka med timjan samt vinägersky

TORSDAG

Kokt vit sparris med citron och rökt paprika, rostade hasselnötter och basilika

Grillad gös med kalamansislungade gulbetor, sandefjordsås och dillslungad potatis

Tonkabönsglass med inkokt rabarber, mandelanslag och jordgubbar

Veg: Bakad blomkål med kalamansislungade gulbetor, sandefjordsås och dillslungad potatis

FREDAG

Sotad kammussla med grön curry, stenbitsrom, vit sparris och yuzu

Grillad biff med citron- och timjansbakad morot och lök, pepparsmör, potatiskaka med paprika och vinägersky

Vit chokladglass med inkokt rabarber, kola och brownie

Veg: Bakad rotselleri med grön curry, stenbitsrom, vit sparris och yuzu

Falafel med citron- och timjansbakad morot och lök, pepparsmör, potatiskaka med paprika och vinägersky

3-rätters 795 kr

Förrätt 225 kr, Varmrätt 395 kr, Dessert 175 kr

Välkommen att boka bord på info@hagaslott.se eller 0171-41 47 00

