KVÄLLSMENY

V45

MÅNDAG

Älgarpacccio
Grillad gös med varm potatissallad, sås med rostad schalottenlök och citronsaltad gurka
Chokladglass med citrussallad, rostad pistage och mandelanslag
Veg: Zucchinicarpacccio
Veg: Linsfritters med varm potatissallad, sås med rostad schalottenlök och citronsaltad gurka

TISDAG

Jordärtskockssoppa med shitake och basilika
Stekt hjortinnanlår med karamelliserad löksås, bakad palsternacka och morot, röstipotatis och västerbottensostcrème
Äppelyoghurtsorbet med lemoncurd, mandelanslag och bär
Veg: Grillad eldost med karamelliserad löksås, bakad palsternacka och morot, röstipotatis och västerbottensostcrème

ONSDAG

Jordärtskocksoppa med kantareller, rökt sidfläsk och basilika
Stekt ankbröst med pumpapuré, shitakesvamp, picklad kålrabbi, yuzusky, pak-choi och sesamrostad potatis
Citron- och vit chokladparfait mad ananas, kokos och jordgubbar
Veg: Jordärtskocksoppa med kantareller och basilika
Grillad rotselleri med pumpapuré, shitakesvamp, picklad kålrabbi, yuzusky, pak-choi och sesamrostad potatis

TORSDAG

Pumparisotto med brynta kantareller, basilika och rökt sidfläsk
Helstekt kalvrygg med salviabakad morot, grön ärtpuré, potatisfondant och rödvinssås
Bakad chokladterrine med havtornssorbet, salt kola och valenciamandel
Veg: Pumparisotto med brynta kantareller och basilika
Grillad eldost med salviabakad morot, grön ärtpuré, potatisfondant och rödvinssås

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

À la carte serveras varje kväll måndag–torsdag

För fredag och lördag se separat meny