

Restaurant
HEJM

Gruppmenyer HEJM April & Maj 2021

*Gruppmenyer är ämnade för grupper om minst 15 personer. Gruppen bör ha gemensamt menyval och menyn bör beställas minst en (1) vecka på förhand. Matallergier och slutgiltiga antal personer meddelas senast tre (3) dagar innan besöket. Menyn DITT VAL kan gruppen välja mellan två förrätter och två varmrätter. Mat faktureras enligt på förhand meddelat personantal. **Specialdieter tas alltid i beaktande.***

DEN GRÖNA MENYN 42€

Fås även Vegansk

Förrätt

Variation på Finne's morot;

grillad, kryddrostad, semitorkad och marinerad med rökta mandlar, sojapärlor, brynt smör och ramslök

Varmrätt

"Risotto" på solrosfrön

med sparrisbuljong, ärtor, lagrad cheddarost, inkokt och krispig svartrot, fänkål och ramslök

Efterrätt

Glass på svartavinbärsblad

med yoghurtiskum, krusbärskompott, bovetekaka och puffat bovete

GRISMENYN 45€

Förrätt

Lättsyrad och inlagd strömming

med majonnäs på svartavinbärsblad, inlagd gurka, schalottenlök, torkad gräddfil och sikrom

Varmrätt

Mörbakad och grillad grissida

från Skogsjö gård med rotsellerikräm, rostad och inkokt gulbeta, habanero och grissky med dragonolja

Efterrätt

Mjölsorbet

med rostad jordgubbscurd, mixad gele på vresenros och krispig pajdeg med havre

VALET ÄR DITT 48€

Förrätt

Terrin på kalkon från Hemmanet

med palsternackskräms, inlagda gröna tomater, habanero från Töjby, krispig lök och skum på nässlor

Eller

Variation på Finne's morot;

grillad, kryddrostad, semitorkad och marinerad med rökta mandlar, sojapärlor, brynt smör och ramslök

Varmrätt

Ekologiskt nötkött

från Träskkulla med bakad tomat, friterad potatis, ramslöksmajonnäs, vårlök, picklade senapsfrön och skysås

Eller

Smörstekt abborre

med krispigt bröd, ärtkräm, kål, broccoli och gurka, rökt smör på lakrom och lever samt skummig pepparrotssås

Efterrätt

Glass på svartavinbärsblad

med yoghurtskum, krusbärskompott, bovetekaka och puffat bovete

MENY VÅR 56€

Förrätt

Kvarken sikrom

med sotad grön sparris, inlagd gurka, schalottenlök, torkad gräddfil och örter

Varmrätt

Grillad ekologiskt nötkött

med bakad tomat, friterad potatis, ramslöksmajonnäs, vårlök, picklade senapsfrön och skysås

Efterrätt

Mjölk sorbet

med rostad jordgubbscurd, mixad gele på vresenros och krispig pajdeg med havre

MENY HEJM 55€

Förrätt

Variation på Finne's morot;

grillad, kryddrostad, semitorkad och marinerad med röka mandlar, sikrom, brynt smör och ramslök

Mellanrätt

"Risotto" på solrosfrön

med sparrisbuljong, ärtor, lagrad cheddarost, inkokt och krispig svartrot, fänkål och ramslök

Varmrätt

Mörbakad och grillad grissida

från Skogsjö gård med rotsellerikräm, rostad och inkokt gulbeta, habanero och grissky med dragonolja

Efterrätt

Mjölk sorbet

med krossade färska jordgubbar, mixad gele på vresenros, smörstekt ugnspannkaka och pajdeg

Vi hjälper gärna till med utvalda drycker till alla maträtter.
Om Ni har frågor eller speciella önskemål, tag då gärna kontakt med oss.

Med vänliga hälsningar Restaurant HEJM