

Restaurant
HEJM

Gruppmenyer HEJM september- 18de november 2021

*Gruppmenyer är ämnade för grupper om minst 15 personer. Gruppen bör ha ett (1) gemensamt menyval och menyen bör beställas minst en (1) vecka på förhand. Matallergier och slutgiltiga antal personer meddelas senast tre (3) dagar innan besöket. I 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 43€

Fås även Vegansk

Förrätt

*Ugnsbakad Aito cheddarost
med havtornsglaserad hokkaidopumpa, havtornsgelé,
saltrostade pumpafrön och mördeg*

Varmrätt

*Grillade betor från Finne Farm
med krispig quinoabiff, gräddstuvad svamp, picklade svarta vinbär,
inlagd rova, granskott och lagrad ost*

Efterrätt

*Färskostsorbet
med inkokta plommon, sabayonne på svartvinbärsblad, mandelbiskvier
och spritad plommongelé*

KALKONMENYN 45€

Förrätt

Tomatgravad vildlax

med inkokt potatis, forellrom, gräddfil, gurka, inlagd kålrabbi,
krispigt rågbröd och tagetesolja

Varmrätt

Ängskalkon "schnitzel"

från Hemmanet med kantarellsmör, rabarber, pepparrot, krämig ragu på linser och majs,
grillad och syrad rotselleri

Efterrätt

Kantarellglass

med hjortronmylta, granskottssirap, kolaflarn, krispig brioche
och hasselnötspraliné

VALET ÄR DITT 50€

Förrätt

Sotad ekologiskt nötkött från Träskkulla,

grillad broccolimajonnäs, inlagda krusbär, rova och krispig jordärtskocka

Eller

Marabelpotatis från Jussila;

hörökt och krispig med kronhillshollandaise, inlagd grön tomat, gräslöksolja,
senapsfrön och forellrom

Varmrätt

Grillad nötytterfilé

med potatis-vitlöskräm, broccoli, sotade, rökta och inlagda tomater,
kryddstekt bröd och skysås

Eller

Skinnstekt vildfångad sik

med blomkålskräm, inkokt potatis, smörkokt purjolök, äpple, rökta mandlar
och skummig skaldjurssås

Efterrätt

Färskostsorbet

med inkokta plommon, sabayonne på svartvinbärsblad,
mandelbiskvier och spritad plommongelé

MENY HÖST 56€

Förrätt

Kvarken sikrom

med ugnsbakad Aito cheddar, havtornsglaserad hokkaidopumpa, saltrostade pumpafrön och mördeg

Varmrätt

Ekologiskt lamm

från Norrbro med potatis-vitlökskräm, broccoli, rökta och inlagda tomater, kryddstekt bröd och lammsky

Efterrätt

Kantarellglass

med hjortronmylta, granskottssirap, kolaflarn, krispig brioche och hasselnötspraliné

MENY HEJM 55€

Förrätt

Tomatgravad vildlax

med inkokt potatis, forellrom, gräddfil, gurka, inlagd kålrabbi, krispigt rågbröd och tagetesolja

Mellanrätt

Marabelpotatis från Jussila;

hörökt och krispig med kronhillshollandaise, inlagd grön tomat, gräslöksolja, senapsfrön och forellrom

Varmrätt

Ängskalkon "schnitzel"

från Hemmanet med kantarellsmör, rabarber, pepparrot, krämig ragu på linser och majs, grillad och syrad rotselleri

Efterrätt

Färskostsorbet

med inkokta plommon, sabayonne på svartvinbärsblad, mandelbiskvier och spritad plommongelé

MENY TASTING 75€

Tomatgravad vildlax
gurka, gräddfil och pepparrot

Ugnsbakad cheddarost
med hokkaidopumpa och havtorn

Marabel potatis
med hollandaisesås och forellrom

Öring
med jordärtskocka, skogssvamp och grillat smör

Ekologiskt lamm
med tomat, vitlök och lammsky

Kantarellglass
med hjortron och granskott

Färskostsorbet
med plommon och mandelbiskvier

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