

Restaurant
HEJM

Gruppmenyer HEJM 8.9 - 17.11 2022

*Gruppmenyer är ämnade för grupper om minst 15 personer. Gruppen bör ha ett 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.***

MENY HEJM 55€

Förrätt

Inkokt sik

med forellrom, rökt majonnäs, krispig potatis, ättikstärningar, torkad gräddfil och äpple

Mellanrätt

Enrisrökt palsternacka

med hollandaise, smörstekt kantarell, inlagd trattkantarell och röda vindruvor från Sundom

Varmrätt

Grillad petit tender av nötkött

med syrlig rödbetskräm, rostade betor, sotad lök, brynt smörskum, dragon och pepparsky

Efterrätt

Granskottsglass

med sandkaka, björkpulver, hängd gräddfil, sockerrostat bovete och ängsyregranité

VALET ÄR DITT 50€

Förrätt

Inkokt sik

med forellrom, rökt majonnäs, krispig potatis, ättikstärningar, torkad gräddfil och äpple

Eller

Tunt skuren rå biff

med ostmajonnäs, krispig jordärtskocka, rostade hasselnötter, svampsoja och inlagd jordärtskocka

Varmrätt

Grillad ekologisk denver steak

med skivad krämig potatis, stekt morot, brysselkål, pepparrotskyoghurt, inlagd morot och vresrossky

Eller

Smörstekt gös

med stuvad mangold, grillad gurka, bakade rovor, pressgurka och skummig blåmusselsås

Efterrätt

Granskottsglass

med sandkaka, björkpulver, hängd gräddfil, sockerrostad bovete och ängsyregranité

Smårätter 5€/st

Som tilltugg till fördrinken, komplettering till menyn eller varför inte en ostbit innan desserten?

Friterad strömming

med pepparrotskräm, inlagd gurka och dill

Getost grand reserva

med rödlöksmarmelad och fröknäcke

Mörbakad grisbog

med stekt bröd, inlagd jordärtskocka och salvia

Rostad blomkål

med lökkräm, granskott och riven ost

Potatischips

med gräddfil, rödlök och forellrom

DEN GRÖNA MENYN 45€

Fås även Vegansk

Förrätt

Svarvad pumpa

med getost, inlagda gröna jordgubbar, havtornskräm, kavringskrisp och semitorkad pumpa

Varmrätt

Brynt smörbakad rotselleri

med rostad kålbuljong, smörstekta kantareller, lökkräm, krusbärskapris och brynt salviasmör

Efterrätt

Granskottsglass

med sandkaka, björkpulver, hängd gräddfil, sockerrostad bovete och ängsyregranité

FISKMENYN 48€

Förrätt

Inkokt sik

med forellrom, rökt majonnäs, krispig potatis, ättikstärningar, torkad gräddfil och äpple

Varmrätt

Lättrökt och bakad öring

med pepparrotstuvad potatis, smörstekt kål, inlagd kålrabbi,
bladpersilja och smörsås med forellrom

Efterrätt

Honungskaka

med vallmoglass, syrénbakat päron, havtorn, honungskrisp och vallmoflarn

HEJM TASTING 70€

Inkokt sik

med forellrom, rökt majonnäs, krispig potatis, ättikstärningar, torkad gräddfil och äpple

Tunt skuren rå biff

med ostmajonnäs, krispig jordärtskocka, rostade hasselnötter, svampsoja och inlagd jordärtskocka

Enrisrökt palsternacka

med hollandaise, smörstekt kantarell, inlagd trattkantarell och röda druvor från Sundom

Lättrökt och bakad öring

med pepparrotstuvad potatis, smörstekt kål, inlagd kålrabbi, bladpersilja och smörsås med forellrom

Grillad ekologisk denver steak

med skivad krämig potatis, stekt morot, brysselkål, pepparrotsyoghurt, inlagd morot och vresrossky

Granskottsglass

med sandkaka, björkpulver, hängd gräddfil, sockerrostad bovete och ängsyregranité

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