

Restaurant
HEJM

Gruppmenyer HEJM 31.8.2023 – 15.11.2023

*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 58€

Förrätt

HEJM's färskost

med semitorkad tomat, inlagd grön tomat, krassepistou, surdegsbröd och olivolja

Mellanrätt

Tartar på rökt abborre

med prästostkräm, inkokt rova, krispigt maltbröd, inlagd rabarber och torkad dill

Varmrätt

Kalkon Schnitzel från Hemmanet

med vasslebakad kål, broccoli, granskottsmör, potatisskum, hasselnötter, vitlöksstänglar och riven ost

Efterrätt

Honungsglass

med vresrosinkokt päron, stekt sockerkaka, karamellkräm, aroniagelé och honeycomb

VALET ÄR DITT 55€

Förrätt

Tartar på rökt abborre

med prästostkräm, inkokt rova, krispigt maltbröd, inlagd rabarber och torkad dill

Eller

Tunt skivat ekologiskt nötkött

med gäddromskräm, riven torkad äggula, pepparrot, friterad lök och inlagd potatis

Varmrätt

Kalkon Schnitzel från Hemmanet

med vasslebakad kål, broccoli, granskottsmör, potatisskum, hasselnötter, vitlöksstänglar och riven ost

Eller

Gös bakad i grillat smör

med glaserad morot, potatis, fänkål, krispigt bovete, inlagd kantarell, rostad rapsolja och vitvinsås med äpple

Efterrätt

Honungsglass

med vresrosinkokt päron, stekt sockerkaka, karamellkräm, aroniagelé och honeycomb

DEN GRÖNA MENYN 50€

Fås även Vegansk

Förrätt

HEJM's färskost

med semitorkad tomat, inlagd grön tomat, krassepistou, surdegsbröd och olivolja

Varmrätt

Glaserad rödbetsterrin

med gräddstuvade kantareller, svarta vinbär, inlagd beta, svampkrisp och riven getost
Grand Reserve

Efterrätt

Honungsglass

med vresrosinkokt päron, stekt sockerkaka, karamellkräm, aroniagelé och honeycomb

FISKMENYN 53€

Förrätt

Tartar på rökt abborre

med prästostkräm, inkokt rova, krispigt maltbröd, inlagd rabarber och torkad dill

Varmrätt

Skinnstekt röding

med stuvad potatis, bakad och krispig purjolök, kålrabbi, lättsyrad gurka, pepparrot och messmörssås

Efterrätt

Sorbet på jordärtskocka

med havtornsposset, mandelkaka, rårörda havtorn, jordärtskockschips och brynt smörpulver

HEJM TASTING 70€

Tartar på rökt abborre

med prästostkräm, inkokt rova, krispigt maltbröd, inlagd rabarber och torkad dill

HEJM's färskost

med semitorkad tomat, inlagd grön tomat, krassepistou, surdegsbröd och olivolja

Tunt skivat ekologiskt nötkött

med gäddromskräm, riven torkad äggula, pepparrot, friterad lök och inlagd potatis

Skinnstekt röding

med stuvad potatis, bakad och krispig purjolök, kålrabbi, lättsyrad gurka, pepparrot och messmörssås

Variation på lamm

från Älvbyarna med rostad zucchini, blomkålskräm, ärtragu, hyvrad zucchini, salvia, friterade örter och vitlökschips

Honungsglass

med vresrosinkokt päron, stekt sockerkaka, karamellkräm, aroniagelé och honeycomb

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