

Restaurant  
**HEJM**

**Gruppmenyer HEJM 6.3.2024 – 28.4.2024**

*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 56€**

*Gruppen bör välja en gemensam meny.*

**Förrätt**

*Enrisrökt rödbeta*

från Finne farm, marinerad vitkål, rostade frön, torkat hallon,  
lagrad cheddarost och grillad lökolja

**Mellanrätt**

*Inkokt svartrot*

med syrat äpple, rostad mandel, forellrom, inlagd rabarber  
och hollandaisesås med älgörtsvinäger

**Varmrätt**

*Mörbakad och pressad oxkind*

från Träskkulla, rostad persiljerot, krispig ostronskivling, ramslökskräm,  
sotad lök och smörig pepparrotsky

**Efterrätt**

*Svartvinbärssorbet*

med vresroskräm, sockerkaka, yoghurtscum,  
rostad mjölkchoklad och salmiakgelé

## VALET ÄR DITT 55€

*Gruppen bör välja en gemensam meny.*

### **Förrätt**

*Kryddsotad gös*

med inkokt gulbeta, brynt smörmajonnäs, krispigt levainbröd,  
stjälkselleri och persiljebuljong

#### **Eller**

*Tartar på nöt innerfilé*

med fermenterad rova, senapsfrön, omogna plommon, krispig potatis och  
granskottsmajonäs

### **Varmrätt**

*Mörbakad och pressad oxkind*

från Träskkulla, rostad persiljerot, krispig ostronskivling, ramslökskräm,  
sotad lök och smörig pepparrotsky

#### **Eller**

*Grillad rödingfilé*

med stomp på jordärtskocka, grillad purjolök, picklad rabarber,  
syrad gurka och smörsås med forellrom

### **Efterrätt**

*Karamelliserad palsternacksglass*

med inkokt päron, rostad havremysli, körvel  
och salt kinuskisås med nötpraliné

## **DEN GRÖNA MENYN 50€**

(fås även vegansk)

*Gruppen bör välja en gemensam meny.*

### **Förrätt**

*Enrisrökt rödbeta*

från Finne farm, marinerad vitkål, rostade frön, torkat hallon,  
lagrad cheddarost och grillad lökolja

### **Varmrätt**

*Grillad rotselleri*

med krämigt bovete, granskott, stekt shiitake, puffat bovete,  
libbstickaolja och lagrad ost

### **Efterrätt**

*Svartvinbärssorbet*

med vresroskräm, sockerkaka, yoghurtscum,  
rostad mjölkchoklad och salmiakgelé

---

## **FISKMENYN 53€**

*Gruppen bör välja en gemensam meny.*

### **Förrätt**

*Kryddsotad gös*

med inkokt gulbeta, brynt smörmajonnäs, krispigt levainbröd, stjälkselleri och persiljebuljong

### **Varmrätt**

*Grillad rödingfilé*

med stomp på jordärtskocka, grillad purjolök, picklad rabarber, syrad gurka och smörsås  
med forellrom

### **Efterrätt**

*Svartvinbärssorbet*

med vresroskräm, sockerkaka, yoghurtscum, rostad mjölkchoklad och salmiakgelé

## HEJM TASTING 70€

*Gruppen bör välja en gemensam meny.*

*Att dela på vid ankomsten;*

Friterad Jansson med västerbottenost, akvavit och dill  
Potatiskrokett med mörbakad oxkind, syrad kålrabbi och ostkräm  
Mandelpotatispuré med gäddrom, brynt smör och pepparrot

*Kryddsotad gös*

med inkokt gulbeta, brynt smörmajonnäs, krispigt levainbröd, stjälkselleri och persiljebuljong

*Tartar på nötkött innerfilé*

med fermenterad rova, senapsfrön, plommon, krispig potatis och granskottsmajonnäs

*Grillad rödingfilé*

med stomp på jordärtskocka, purjolök, rabarber, syrad gurka och smörsås med forellrom

*Mörbakad och pressad oxkind från Träskkulla*

rostad persiljerot, krispig ostronskivling, ramslökskräm, sotad lök och smörig pepparrotsky

*Svartvinbärssorbet*

med vresroskräm, sockerkaka, yoghurtscum, rostad mjölkchoklad och salmiakgelé

---

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