



**GLASHYTTANS WÄRDSHUS**

**À la Carte meny 2016**

# Glashyttans Wårdshus

## FÖRRÄTTER/STARTERS

### ***Toast Skagen***

*Thore Wretmans klassiker som toppas med en klick löjrom*

*A toast by Tore Wretman with prawns, mayonnaise and a touch of bleak roe*

**115,-**

### ***GårdsGris från Nibble / Pig from Nibble***

*Lufttorkad ytterfilé serveras med sparris och en jordärtskockscrème smaksatt med tryffel*

*Cured fillet of pork served with asparagus and a jerusalem artichoke crème flavoured with truffle*

**129,-**

### ***Pilgrismusslor***

*Halstrade pilgrismusslor serveras med forellrom, friterad grönkål och en citruscrème*

*Seared scallops served with trout roe, fried kale and a citrus crème*

**129,-**

# Glashyttans Wårdshus

## VARMRÄTTER / MAIN COURSE

### **Oxe / Ox**

*Oxkind serveras med shiitakesvamp, smälök, anklever samt mandelpotatispuré*

*Cheek of ox served with shiitake mushroom, pickled onions, duck liver and potato puré*

**245,-**

### **Hjort / Venison**

*Hjortinnerfilé med vinbärssky och en friterad rösti med kastanj*

*Venison fillet with currant gravy, fried hash browns with chestnut*

**355,-**

### **Lamm / Lamb**

*Lammytterfilé med Glashyttans potatistarte, rödvinssky smaksatt med rostad vitlök och tomataioli*

*Fillet with a potato tarte, red wine gravy flavoured with roasted garlic and tomato aioli*

**299,-**

# Glashyttans Wårdshus

## VARMRÄTTER / MAIN COURSE

### **Gös / Pike Perch**

*Serveras med lättbrynt smör, räkor, ägg och potatispuré*

*Served with browned butter, prawns, egg and potato puré*

**275,-**

### **Lax / Salmon**

*Med ädelostbräserad fänkål, mandarinsky och färskpotatis*

*With blue cheese braised fennel, mandarin gravy and new potatoes*

**235,-**

### **Vegetariskt / Vegetarian**

*Grönsaksbiff som serveras med ratatouille, sparris och aprikos & chilichutney*

*Vegetable beef served with ratatouille, asparagus and a chutney with apricot and chili*

**199,-**

# Glashyttans Wärdshus

## DESSERTER

### ***Pannacotta***

*Gjord på dulceychoklad, serveras med hallonsorbet och maräng*

*Made with dulcsey chocolate, served with raspberry sorbet and meringue*

**107,-**

### ***Chokladtårtfondant / Chocolate cake fondant***

*Varm, härlig chokladfondant som serveras med romkålasås och punchglass*

*Warm, lovely chocolate fondant served with rum caramel sauce and punch ice cream*

**99,-**

### ***Sorbet***

*En kula av vår fantastiska blodgrapesorbet*

*A scoop of our delicious grapefruit sorbet*

**79,-**

### ***Crème Brulée***

*En klassiker på glashyttan som serveras med färska bär*

*A classic dessert served with fresh berries*

**119,-**