



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,-

Pilgrims musslor

Halstrade pilgrims musslor 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, smålök, 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 Wårdshus

DESSERTER

Pannacotta

Gjord på hallon, serveras med stjärnanisnogatine och pistagebiskvi
Made with raspberries, served with star anise nogatine and pistachio
99,-

Chokladkaka / Chocolate cake

Nougatglaserad chokladkaka serveras med fudgesås och hasselnötscrumble
Chocolate cake with nougat served with fudge sauce and hazelnut crumble
105,-

Sorbet

En kula av vår fantastiska blodgrapesorbet
A scoop of our delicious grapefruit sorbet
79,-

Vit chokladmousse / White chocolate mousse

Mousse gjord på vit choklad och lime serveras med marinerade bär och kokosflarn
Mousse made with white chocolate and lime served with marinated berries and cocos biscuit
95,-

Crème Brulée

En klassiker på Glashyttan som serveras med färska bär
A classic dessert served with fresh berries
119,-