



# GLASHYTTANS WÄRDSHUS

À la Carte meny  
Hösten / Vintern 2015



## Glashyttans Wårdshus

### FÖRRÄTTER

#### ***Toast Skagen***

*Thore Wretmans klassiker som toppas  
med en klick löjrom*

**115,-**

#### ***Halstrade pilgrimsmusslor***

*I harmoni med blomkålspuré som  
smaksats med brynt hasselnötssmör*

**149,-**

#### ***Jordärtskockssoppa***

*Serveras med lufttorkad skinka från  
Nibble Gård och pinnbröd*

**129.-**





## Glashyttans Wårdshus

### VARMRÄTTER 1/3

#### ***Ibericokinder***

*Ugnsbakad sida av gårdgris med pumpacreme, syrade grönsaker samt äppel & pepparrotsmajonäs*

**245,-**

#### ***Oxfile***

*Serveras med sky gjord på oxmärg, smålök och bacon. Serveras med tryffelsmör och Glashyttans potatis & Västerbottenosttarte*

**395,-**





## Glashyttans Wårdshus

### VARMRÄTTER 2/3

#### ***Hjortfilé***

*Med persiljefrästa kantareller som serveras med portvinssås samt friterade potatis & selleriplättar*

**299,-**

#### ***Gösfilé***

*Med havskräftbräserverad karljohansvamp och kräftstjärtar, potatis & jordärtskockskrocketter med körvelolja*

**325,-**





## Glashyttans Wårdshus

### VARMRÄTTER 3/3

#### ***Laxfilé***

*Med svartrotspuré, ugnsbakad sparris,  
ärt och dillcreme samt friterad  
grönkål*

**265,-**

#### ***Glashyttans Vegetariska***

*Vegetarisk grönsaksbiff med  
ratatouille som serveras med sparris  
och aprikos & chilichutney*

**199,-**





## Glashyttans Wårdshus



### DESSERTER 1/2

#### ***Chokladfudgebrownie***

*Med kaffe och dulcheychokladkräm  
i harmoni med citrusgele och chokladjord*  
**107,-**

#### ***Marinerade Hjortron***

*Med vit chokladpannacotta smaksatt med  
rosenvatten, serveras med en liten kolakaka*  
**99,-**





## Glashyttans Wårdshus

### DESSERTER 2/2

#### ***Sorbet***

*En kula av vår fantastiska blodgrapesorbét*  
**79,-**

#### ***Creme Bruleé***

*En klassiker på glashyttan som serveras med  
färska bär*  
**119,-**

