



# GLASHYTTANS WÄRDSHUS

À la Carte meny  
Vår / spring 2017

# 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*

**125,-**

### ***Rökt Ankbröst / Smoked breast of duck***

*vinbärscumberlandsås, färskost smaksatt med pepparrot samt rostade hasselnötter*

*Cumberland sauce, cottage cheese flavoured with horse radish and roasted hazelnuts*

**119,-**

### ***Liten Pizza / Small Pizza***

*Med löjrom finskuren rödlök och smetana*

*With bleak roe, red onion and smetana*

**119,-**

# Glashyttans Wårdshus

## VARMRÄTTER / MAIN COURSE

### **Flapsteak (us Beef)**

*Serveras med sötpotatisplättar, gurkceviche madeirasky och aivardip*

*Served with sweetpotato cake, cucumber ceviche madeira gravy and aviar dip*

**265,-**

### **Hjortfilé/ Fillet of venison**

*Med lingonsky, pumpacreme och kantarellslungade svartrötter*

*With lingonberry gravy, chantarellfried salsifyand pumkin creme*

**345,-**

### **Gösfilé/ Pike Perch**

*Med skaldjursaioli, smörfrästa grönsaker, räkor och potatis*

*With seafood aioli, butterfried vegetables, shrimps and potato*

**320,-**

### **Laxfilé/ Salmon**

*Med ärt och mandelpesto, blomkålsgratinerad rösti samt forellrom*

*With almond and pea pesto, cauliflower gratinated potato (rösti) powan roe*

**265,-**



# Glashyttans Wårdshus

## VARMRÄTTER / MAIN COURSE

### ***Vegetarisk / Vegetarian***

*Honungs och chèvrebakade betor serveras med valnötsfrästa skogschaminjoner*

*Honey and chèvre baked beetroots served with walnuts and  
blushing wood mushrooms*

**245,-**





# Glashyttans Wärdshus

## DESSERTER

### ***Crème Brulée***

*Smaksatt med vanilj och tonkaböner, hjortronglaze och stjärnanisnougatine*

*Flavoured with vanilla and tonka bean, cloudberry glaze and star anise nougatine*

**110,-**

### ***Chokladkaka / Chocolate cake***

*Med baileys, maränger och chokladblinier Vit choklad & limemousse*

*Med baileys, meringue and chocolate blini, white chocolate & lime mousse*

**95,-**

### ***Hallonpannacotta / Raspberry panacotta***

*Med lakritsfudge och mascarponecreme*

*Licorice fudge and mascarpone creme*

**95,-**





## GLASHYTTANS WÄRDSHUS

Telefon: 08 550 133 10  
[info@glashyttan.se](mailto:info@glashyttan.se)