

Haganäs höst och – vintermeny 2011/2012

Förrätter	<i>Inkl.moms</i>
Fisk – och blåmusselsoppa med tryffel och friterad blåmussla	110 kr
Kalixlöjrom med västerbottenpaj, crème fraiche, röd lök och västerbottenflarn	180 kr
Portvinsmarinerad hjortrygg med variation på betor, prästostcrème, rårörda lingon och inlagda kantareller	120 kr
Pilgrimsmusslor med jordärtsskockscrème och forellrom	120 kr
 Varmrätter	
Stekt torskrygg med smörad rödvinsreduktion serveras med potatispuré samt varmrökt sidfläsk och trumpetsvamp	210 kr
Gödkalventrecôte serveras med kalvkorv, risotto och balsamicosås	270 kr
Stekt fjällröding med rotfruktsterrine, messmörssås och smörstekta kantareller	230 kr
Älgbiff med enbärssås, potatispuré samt syrad savoykål med varmrökt sidfläsk	315 kr
Svensk oxfilé med gräddkokta kantareller, rödvinssås och rostade rotfrukter	300 kr
 Desserter	
Varma hjortron med vaniljglass	90 kr
Chokladbrownie med blåbärsglass	85 kr
Gin – och lingonparfait med hasselnötsflarn	70 kr
Choklad – och cointreau tryffel	20 kr