

Sävargården

Jakten på bra och miljösmart råvara

Vår meny består till stor del av lokala råvaror. Vi jobbar ofta med små och lokala producenter vilket många gånger innebär små produktioner. Om ni är ett större sällskap så gör ni miljön en tjänst och vårt arbete lättare, genom att beställa det ni önskar äta i så god tid som möjligt. På så sätt har vi mer tid på oss att hitta den bästa råvaran för er och för vår miljö.

1 september till 26 november

Förrätt

Kallrökt abborre, sikrom och ägggröra serveras med torkat rågbröd, gräddfil, svamp och dillolja

*

Svamprisotto med mandel och rostad grönkål

*

Coppa från Familjen Hansen, bakade betor, grönsallad, röksyrad grädde smaksatt med tryffel toppas med friterad lök

Sävargården

Varmrätt

Kryddstekt ren serveras med potatisbullar smaksatt med blandsvamp, rostad persiljerot, samt lingon sky

*

Senapsstuvad svartrot, ångad broccoli, hasselnötter, inlagd lök, Svedjan gårdsost, rostad grönkål

*

Bakad torsk serveras med hummer, råstekt blomkål, mangold och svartkål samt en gräddig hummerfond

*

Långbakad högre, rökt märgsås, mandelpotatispuré samt friterad jordärtskocka

Dessert:

Vaniljpudding med myltade hjortron, brynt/rostad mandelkaka & karamell
(Serveras i glas)

Bakad choklad med chokladströssel & chantilly smaksatt med kardemumma

Sävargården

Sävargårdens utvalda meny

Västerbottensostsoppa med friterad mandelpotatis, sikrom, gräddfil, samt dill

*

Stekt röding serveras med mandelpotatispuré smaksatt med brynt smör och citron,
smörstekta kålblommor samt gräslökssås

*

Friterad camembert med varma hjortron

*

Bakade äpplen, mandel, vispad grädde, vaniljglass

Pris för 4 rätter 625:-/pp