



Turistgården på Hven

Restaurangutbud 2011



Med anor från 1870-talet i en pietetsfullt nyrenoverad miljö med genuin Hvenkänsla





TURISTGÅRDEN

HVEN

Turistgårdens menyer 2011

Under högsäsongen (10:e juli - 31:e augusti) är köket
öppet: fredagar & lördagar 12:00 - 21:30
Söndag t.o.m. torsdag 12:00 - 21:00

Det är vår ambition att samtliga rätter på menyn skall finnas tillgängliga under högsäsong. Om ni är ett sällskap (på 6 personer och däröver) gör ni dock klokt i att boka bord och gärna beställa vad ni vill äta. Detta för att säkra tillgängligheten av önskade rätter och minimera väntetiden vid serveringen.

Under för och eftersäsong kan det finnas vissa begränsningar i menyn. För bokade sällskap är dock oftast hela menyn tillgänglig.

Ring oss gärna och kolla på 0418-72 126

Vi fortsätter med succé med servering av våra flesta huvudrätter på Lavasten. Tänk dig att få in en tallrik med klyft potatis, krispiga grönsaker och en rejäl bit oxfilé, ryggbiff, fläskfilé eller tonfisk och en egen "stekplatta".

Du plockar bland dina ingredienser, steker en del av dem på den 440 grader varma lavastenen, känner doften och hör hur det fräser när maten lagas till framför dina ögon.

välkomna till Turistgården

önskar

Anders & Monica och Leif & Viviann



TURISTGÅRDEN

HVEN

meny 2011

Om du väljer 3-rättersalternativet
förrätt, huvudrätt och efterrätt ur denna meny
betalar du SEK 359:-/person*

* Visst tillägg kan förekomma på någon rätt

Förrätter:

- ◇ Toast Skagen toppad med stenbitsrom (1 mån av tillgång fiskad av vår lokale fiskare Torbjörn Alm) 99:-
- ◇ Skånsk spickeskinka med närodlad sparris, Parmesanost och Hollandaisesås 119:-
- # Turistgårdens heta räkor och kräftstjärtar i vitlöksolja 129:-
- # Getost på Toast med getost från Hven med honung & balsam vinegrette 129:-

Ambitionen är att alla ovanstående förrätter skall finnas tillgängligt under högsäsong.
Övrig tid behövs det 3 dagars förbeställning för #-markerade rätter.

◇-markerade rätter är våra "standard rätter" och finns "alltid" tillgängliga



TURISTGÅRDEN

HVEN

Huvudrätter

- ◇ **Hven spätta** (fångad av vår lokala fiskare *Torbjörn Alm*) serveras med kokt potatis, skirat smör. Kapris, rödbetor och hel kräfta 219:-
- ◇ **Svensk ryggbiff på lavasten** (eller tallrik) serveras med Klyftpotatis, wokad grönsaker och 2 såser. 219:-
- # **Fläskfilé på lavasten** (eller tallrik) serveras med Klyftpotatis, wokade grönsaker och 2 såser. 199:-
- # **Oxfile på lavasten** serveras med Klyftpotatis, wokade grönsaker och tryffelsås. (+ 40:- i 3-r meny) 269:-
- # **Black & White på lavasten** är en klassiker med oxfile och fläskfilé-medaljong som serveras med Klyftpotatis, wokade grönsaker och tryffelsås (+ 40:- i 3-r meny) 269:-
- # **Fisk & skaldjurssymfoni på lavasten** (eller tallrik) Tonfisk, pilgrimsmusslor, tiggerräkor på spett serveras med Klyftpotatis, wokade grönsaker och vitlökskräm. (+ 40:- i 3-r meny) 269:-

2 såser är: Hemlagad Bearnaisesås samt vitlökskräm.

alla huvudrätter (utom Hven spättan) serveras med klyftpotatis.

Ambitionen är att alla ovanstående huvudrätter skall finnas tillgängligt under högsäsong. Övrig tid behövs det 3 dagars förbeställning för #-markerade rätter.

◇-markerade rätter är våra "standard rätter" och finns "alltid" tillgängliga



TURISTGÅRDEN

HVEN

Vegetariska alternativ

◇ Förrätt:

Gazpacho kall spansk tomatsoppa 89:-

◇ Huvudrätt:

vegetarisk mixed grill: Morotsbiff & snitsel på tallrik med klyftpotatis, wokade grönsaker och 2 såser. 199:-

2 såser är: Hemlagad Bearnaisesås samt vitlökskräm.

Efterrätter

◇ Vit choklad mousse på hallonspegel och karamellflarn. 89:-

◇ vanílglass med maräng, chokladsås och vispgrädde 89:-

◇ Choklad "kladdkaka" på hallonspegel med vispgrädde 89:-

Friterad camembert med persilja och hjortronsylt. 109:-

Citronsorbet från Hvens glassfabrik. 89:-

Ambitionen är att alla ovanstående rätter skall finnas tillgängligt under högsäsong. Övrig tid behövs det 3 dagars förbeställning för #-markerade rätter.

◇-markerade rätter är våra "standard rätter" och finns "alltid" tillgängliga



TURISTGÅRDEN

HVEN

Lunchrätter

(12:00 – 15:00 eller enligt övsk.)

Pasta rätter:

Egentillverkad pasta med Hvenodlat Durumvete

- ◇ Hvenpasta med wookade grönsaker och ädelostsås 109:-
- ◇ Hvenpasta med Turistgårdens hemlagade köttfärssås 119:-
- ◇ Hvenpasta med wokade grönsaker, lättrökt kalkon och ädelostsås. 129:-

Dagens Lunch:

- ◇ Gazpacho (kall spansk tomatsoppa) 99:-
- ◇ Fräterad fisk med klyftpotatis och remouladsås 99:-
- ◇ Dagens sallad 99:-
- ◇ Dagens "husman" 99:-

◇-markerade rätter är våra "standard rätter" och finns "alltid" tillgängliga



TURISTGÅRDEN

HVEN

Barnmeny 2011

Då det gäller mat till det uppväxande släktet är det Turistgårdens policy att våra alternativ skall vara "barnvänliga" ur urvalssynpunkt och "föräldravänliga" då det gäller priset.

Vår barnmeny under säsong 2011 är följande

Barnportioner:

- ◇ Köttbullar med pommes 69:-
- # Fläskfilé' på lavasten med wokade grönsaker
§ pommes och två såser 89:-
- ◇ Svensk ryggbiff på lavasten med wokade grönsaker
§ pommes och två såser 99:-
- ◇ Glasscoupe barn 2-kulor + chokladsås 35:-

2 såser är: Hemlagad Bearnaisesås samt vitlökskräm.

*På Turistgården äter man ur barnmenyn
t.o.m. det år man fyller 12*

Ambitionen är att alla rätter i ovanstående barnmeny skall finnas tillgängligt under högsäsong. Övrig tid behövs det 3 dagars förbeställning för #-markerade rätter.

◇-markerade rätter är våra "standard rätter" och finns "alltid" tillgängliga

Turistgården AB: +46 (0) 418 72 126

Info@turistgarden-ven.se