



Turistgården på Hven

Restaurangutbud 2010



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





TURISTGÅRDEN

HVEN

Turistgårdens menyer 2010

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 under högsäsong, då skall samtliga rätter på menyn finnas tillgängliga. Sällskap gör 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 fjolårets succé med servering av våra flesta huvudrätter på Lavasten. Tänk dig att sitta i glada vänners lag och få in en tallrik med bakad potatis, krispiga grönsaker och en rejäl bit oxfilé, ryggbiff, fläskfilé eller Tonfisk och en egen stekplatta av Lavasten

Du plockar bland dina ingredienser, steker en del av dem på den 440 grader varma stenen, 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 2010

välj förrätt, huvudrätt och efterrätt ur denna meny

välj förrätt, huvudrätt och efterrätt ur denna meny
och priset blir då SEK 349:-/person*

* Visst tillägg kan förekomma på någon rätt

Förrätter:

- ◇ Toast Skagen toppad med stenbítsrom
fiskad av vår lokale fiskare 109:-
- ◇ Prosciuttoskinka med Hvenodlad sparris, Parmesanost och
Hollandaisesås (Hvensparris är beroende av odlingsssäsong) 119:-
- # Turistgårdens heta räkor och kräftstjärtar i vitlöksolja 129:-
- # Getostterrín 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

Vid icke odlingsssäsong för Hvensparris så ersätts denna med importerad sparris av 1:a klass.



TURISTGÅRDEN

HVEN

Huvudrätter

- ◇ Venspäätta 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 Bakpotatis, wookade grönsaker och 2 såser. 219:-
- # Fläskfilé på lavasten (eller tallrik) serveras med Bakpotatis, wookade grönsaker och 2 såser. 199:-
- # Oxfilé på lavasten serveras med Bakpotatis, wookade grönsaker och tryffelsås. (+ 30:- i 3-r meny) 259:-
- # Black & White på lavasten är en klassiker med oxfilé och fläskfilé-medaljong som serveras med bakpotatis, wookade grönsaker och tryffelsås (+ 30:- i 3-r meny) 259:-
- # Fisk & skaldjurssymfoni på lavasten (eller tallrik) Tonfisk, pilgrimsmusslor, tígerräkor på spett serveras med bakpotatis, wookade grönsaker och vitlökskräm. (+ 30:- i 3-r meny) 259:-

2 såser är: Hemlagad Bearnaisesås samt vitlökskräm.

Före 18:00 serveras alla huvudrätter (utom venspättan) med klyftpotatis.

Turistgårdens bakpotatis serveras med "kryddsmör".

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:** Tomat och löksallad 79:-
- ◇ **Huvudrätt:** vegetarisk quornfilé på tallrik serveras med bakpotatis, wookade grönsaker och 2 såser. 199:-

2 såser är: Hemlagad Bearnaisesås samt vitlökskräm.

Före 18:00 serveras alla huvudrätter (utom venspättan) med klyftpotatis.

Turistgårdens bakpotatis serveras med "kryddsmör".

Efterrätter

- ◇ vit choklad mousse på hallonspegel och karamellflarn. 99:-
- ◇ vaniljglass med maräng, chokladsås och vispgrädde 99:-
- # Choklad "kladdkaka" på hallonspegel med vispgrädde 99:-
- # Fräterad camembert med persilja och hjortronsylt. 99:-
- # Citronsorbet från Hvens glassfabrik. 99:-

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 wookade grönsaker, lättrokt kalkon och ädelostsås. 129:-

Dagens Lunch:

- ◇ Fräterad fisk med pommes och remouladsås 89:-
- ◇ Dagens sallad 99:-
- ◇ Dagens "husman" 99:-
- # Bakad potatis med Skagenfyllning 139:-

Ambitionen är att alla ovanstående lunchrätter 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

Barnmeny 2010

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

Vår barnmeny under säsong 2010 är följande

Barnportioner:

- | | |
|---|------|
| ◇ Köttbullar med pommes | 69:- |
| # Fläskfilé' på lavasten med wookade grönsaker
§ pommes och två såser | 89:- |
| ◇ Svensk ryggbiff på lavasten med wookade grönsaker
§ pommes och två såser | 99:- |
| ◇ Glasscoupe barn 2-kulor | 31:- |

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