

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN ^{1,2,4,5} 185 KR

Serveras med brioche, rökt kaviar och krispsallad

Vinförslag:

Domaine Louis Moreau Petit Chablis Bourgogne, Frankrike, Chardonnay

HOVS HALLAR GRAVAD LAX ^{3,4} 195 KR

Serveras med picklad gurka, chili, friterade lövtunna flarn och limemajonnäs

Vinförslag:

Kuentz Bas Riesling Tradition EKO Alsace, Frankrike, Riesling

CARPACCIO PÅ OXFILÉ ^{3,6} 195 KR

Serveras med rucola, parmesan, Dijonsenap och pistagenötter

Vinförslag:

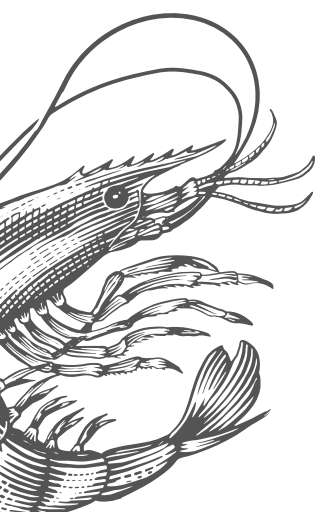
La Croix St Laurent Sancerre Rouge, Loire, Frankrike, Pinot Noir

VÄSTERBOTTENPAJ ^{1,2,3} 175 KR

Serveras med crème fraîche, caviar och dill

Vinförslag:

Hans Klosterberg 2021 Vegan Mosel, Tyskland, Riesling



VARMRÄTTER

TORSKRYGG ⁴ 295 KR

Serveras med brynt kapris smör, ugnsbakade grönsaker och potatispuré

Vinförslag:

Oberrotweil Grauburgunder 2020 Baden, Tyskland, Pinot Gris

ENTRECÔTE 345 KR

Serveras med rödvinssås, grillade grönsaker och ugnsbakad potatis med örter

Vinförslag:

Kaiken Ultra Malbec 2020 Vegan Mendoza, Argentina, Malbec

HOVS HALLAR BURGER ^{1,2,3} 215 KR

Serveras med svenskt högreiv, bacon, Gruyèreost, pickles, tomat, ostdressing och pommes

Vinförslag:

Carodorum Issos, Tempranillo, Spanien 2019

KRÄMIG PENNE MED BASILIKAPESTO OCH GRILLAD BJÄREKYCKLINGFILÉ ¹ 225 KR

Serveras med saltorkade tomater och ost

Vinförslag:

Sancerre La Croix St Laurent Loiredalen, Frankrike Sauvignon Blanc

FISH AND CHIPS ^{1,4} 265 KR

Serveras med färsk sallad och remouladsås

Vinförslag:

Taylor's Pass Chardonnay 2019 Marlborough, Nya Zeeland

CAESARSALLAD ^{1,2,3} 215 KR

Serveras med bjärekyckling, bacon, parmesan och krutonger

Vinförslag:

Codorníu Ecologica Organic Brut Cava Katalonien, Spanien

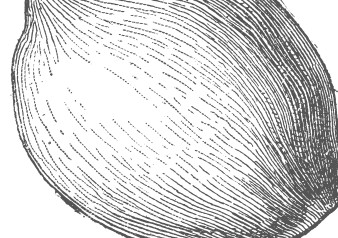
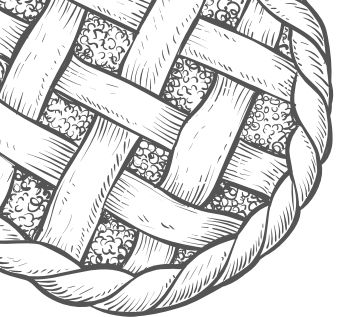
VEGAN PENNE ¹ 245 KR

Serveras med marinerad tofu, basilikapesto och vegan parmesan

Vinförslag:

Amabelli Sangiovese Organic Emilia-Romagna, Italien Sangiovese





DESSERTER

VANILJPANNACOTTA ² 105KR

Serveras med lemon curd

Vinförslag:

Moscato d'Asti DOCG

HEMMAGJORD PAJ MED GLASS ^{1,2,3} 105KR

Serveras med vaniljsås

Vinförslag:

Tesauro Recioto Valpolicella, Italien

"OLD FASHONED" GLASS ² 85KR

Serveras med frukt

Vinförslag:

Muscat de Rivesaltes, Domaine Cazes EKO, Frankrike

OSTBRICKA ^{1,2} 135KR

Rödbrokig, Cheddar, Kvibille Ädel och Le Gruyère ostar serveras med morotsmarmelad och knäckebröd

Vinförslag:

*Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC **Vegan** Toscana, Italien
Malvasia, Trebbiano*

"FRÅN JORD TILL BORD"

TANKEN MED MENYN PÅ HOVS HALLAR ÄR ALLTID KÄRLEKEN TILL RÅVARAN.

ATT NYTTJA DET SOM VÄXER OMKRING OSS OCH FÖLJA ÅRSTIDERNAS GÅNG OCH UTVECKLING.

DET ÄR DÄRFÖR SÅ MYCKET SOM MÖJLIGT AV DET VI SERVERAR PLOCKAS PÅ GÅRDAR OMKRING OSS OCH EN HEL DEL FRÅN VÅR NYA ODLINGSTRÄDGÅRD PÅ TAKET OVANPÅ KÖKET.

MENYERNA ÄNDRAS NÄR DET GAMLA SLUTAR ATT VÄXA OCH DET NYA KOMMER UPP.

ALLERGENLISTAN

- 1 gluten
- 2 mjölk
- 3 ägg
- 4 fisk
- 5 skaldjur
- 6 nötter

