

Hotell

H E D Å S E N

Restaurang & bar

Förrätter

ESPARRÁGOS 119:-

*Vit sparris, serano,
campagnevinägeremulsion, hasselnötter,
brynt smör.*

PLOCKTALLRIK 129:- PER PERSON

*Serranoskinka. Coppa. Vitlöksbröd. Dansk
kornblomst. Gryer. Kalamata oliver.
Kronärtskocka och tryffelmajonnäs*

GUBBPLANKA 119:-

*Brantevikssill, matjesill, senapssill, rödlök,
vispad smetana, mandelpotatis, dill.*

RÅBIFF 129:-

Krabba, rökgig majonnäs, rädisa, vattenkrasse.

KLASSISK SKAGEN 129:-

Smörstekt bröd, löjrom, dill, citron.

Huvudrätter

BIFF MED KAPPA 379:-

Ribs, lökringar, bakad potatis, bbq- sås, aioli.

SPARRISRISOTTO 299:-

MED SVENSK KYCKLING

ELLER VEGETARISK

Ostronskivling, friterad lök, dragon.

HUSETS BURGARE 185:-

200 gram högrevsburgare serveras med ost, bacon, dressing, tomat, lök, sallad, friterade lökringar. Till detta serveras pommes frites, coleslaw och två dippsåser.

TORSKRYGG 299:-

Löjrom, mandelpotatis, sandefjordssmör, sparris, rädisor.

SALLAD NICOISE MED TONFISK 249:-

Halstrad tonfisk, kalamataoliver, kapris, romansallad, dijonsenap, krutonger.

CAESARSALLAD 185:-

Grillad kycklingfilé, romansallad, tomat, husets caesardressing, bacon, krutonger.

ARANCINI 219:-

friterad lök, dragon, basilikamajonäs, parmesan, san marzanotomat, bakad endive.

Barnmeny

HUSETS BARNBURGARE 69:-

Ost, sallad, dressing, lök och ketchup samt pommes frites.

PANNKAKOR 69:-

Jordgubbssylt, grädde/glass och blåbär.

DESSERT

CREME BRÛLÉE 95:-

Med hallonsorbet. Maräng och citron.

KANELBAKADE ÄPPLEN 95:-

Med salt karamell. Vaniljglass. Havre och brynt vit choklad.

MARÄNGSVISS 79:-

*Maräng. Banan. Chokladsås.
Grädde.*



FAVORITER I BAREN

Amaretto sour

Aperol spritz

Espresso Martini

French75



Har du några allergier?

”Säg till någon i personalen så hjälper vi er”