



Skördemeny 2017

Restaurang Hovs Hallar

Jordärtskocksoppa smaksatt med tryffel

*Skånsk Kalv med smörstekta kantareller & en fårostkräm
samt rostad potatis*

Vaniljpannacotta med äppelmustgelé från Kattvik

Torekov Hotell

*Rökt bjärekylning, nyponchutney, hasselnötter och
krutonger*

Lamm från Lindegrens, svartkål, vitlök, tomat

Äppelsorbet, vanilj, ingefära, kanel

Pensionat Enehall

Mustig kräftsoppa med hembakat bröd

*Majskylningfilé från Knäred med gräddkokta kantareller,
samt ugnrostade rotfrukter från Bjäre*

Paj på päron från Kattvik med vanilj crème fraiche

Hamnplats 3

Kantareller, rågbröd och jordärtskocka

Lamm från Lindegrens i Båstad, grillad stek och grillugnsbakad bog med rostad spetskål, parmesanost, örtolja och potatispuré

Blåbärsmousse på mandelbotten med färskostglass

Restaurang Hjorten

Bakade betor med getost från Bjäre

Korv på färs från Lindegrens med Kantareller, dill, västerbottenost, gräddstuvad svartkål från Bjäre hembygd serveras med potatispuré

Äpple Tarte Tatin med vanlijglass

Papas

*Varmrökt fjällröding med pocherat ägg, kålrabbi,
citronkräm & forellrom*

*Grillat Lindegrenslamm med tryffelkrosett, madeirasky,
svamp & kål*

*Mörk chokladbrownie, havtornssorbet, vaniljyoghurt &
kanelkrisp*

Fiskekajen

Gambas "Pil-Pil"

*Stekt gös med kantareller och Vin Blanc samt
jordärtskockspuré*

Variation på äpplen med vaniljglass

Hamnkrogen Torekov

Bjäresoppa på betor, palsternacka, havskräftor från Kattegat med örter från solsidan.

Torskrygg med kantareller, Bjäreörter, blåmusselsås, sticklök, brandade på Håkan Paulsson potatis

Äpplepaj på Torekoväpplen med vaniljglass och mynta från Bjäre

G. Swenson's krog

Variation på blomkål ifrån Ebbessons Gård

Bräserat Lammlägg ifrån Lindegrens. Serveras med puré på rotfrukter från trakten och lammsky.

Äpplen från vårt eget äppleträd med karamelliserade surdegskrutonger.