

# Spisekort

Sommer 2019

Fredag - Lørdag - Søndag

17-21 12-15 & 17-21 12-15



**Hegnegården**  
Gæstgiveri og Café  
4070 3015

## Drikkevarer

Vand, kande	20,-
Sodavand / dansk vand	25,-
Økologisk sodavand	30,-
Øl, alm.	30,-
Øl, speciel	55,-
Rødvin, husets, glas	35,-
Rødvin, husets, flaske	140,-
Rødvin flere kvaliteter, spørg	180,- til 280,-
Hvidvin, husets, glas	35,-
Hvidvin, husets, flaske	140,-
Hvidvin flere kvaliteter, spørg	180,- til 280,-
Portvin, glas	35,-
Kaffe, kop	30,-
Kaffe, kande	55,-
Te, kop	30,-
Te, kande	55,-

## Caféen - åbningstider

Åben i sommersæsonen fredag, lørdag og søndag. Du kan sidde inde i vores smukke atriumsal, vælge caféterrassen eller selv finde et godt sted i parkhaven.

	Café	Frokost	Varmt
Fredag	17-21	—	17-21
Lørdag	12-21	12-15	17-21
Søndag	12-15	12-15	

## Gæstgiveriet

Du kan overnatte på Hegnegården. Værelser med god komfort på Nordre Hegnegård eller tag springet og prøv en af vores store Tipier i Parkhaven.

Gæstgiveriet er åbent året rundt for fester og særlige kulturelle arrangementer, musikcafé og andet.

## Bestil bord

Det er en god idé at bestille bord, især hvis I kommer flere. Ring 4070 3015.

## Hegnegården Gæstgiveri og Café

Næsbyvej 28  
4305 Orø  
Tlf 4070 3015  
www.hegnegarden.dk  
kontakt@hegnegarden.dk

## Frokostmenu:

### 1 Cæsarsalat 80,-

Salat, semidried tomater, marineret økokyllingebryst, croutoner, hjemmelavet cæsardressing

### 2 Salat Caprese 80,-

Tomatsalat med bufala mozzarella, frisk basilikum og urter, focaccia brød

### 3 Friskfanget fisk 159,-

Friskfanget paneret stegt skrubbe med nye smørstede kartofler, kold sauce verte, dagens salat

### 4 Stjernesked 159,-

Stjernesked af friske fiskefileter, hvidvinsdampede fileter, smørstet brød samt asparges og rejer

### 5 Sandwich 119,-

Sandwich af grillet focacciabrød, salat, div. grønt, marineret økokyllingebryst, ristet økobacon samt karrydressing

### 6 Sandwich 119,-

Sandwich af grillet focaccia brød, salater, div. grønt, Parmaskinke og hjemmelavet basilikumpesto

Børn under 12 år: halv portion halv pris

## Tag en familie-skovtur i Hegneskoven

og nyd Natur - Kunst - Motions- og Legeredskaber

## Aftenmenu:

### 7 Friske østers 159,-

3 stk. østers med citron og urter

OBS: bestil gerne et par dage før da det er en super frisk vare og vi kan ikke have så mange på lager

### 8 Salat Caprese 80,-

Tomatsalat med bufala mozzarella, frisk basilikum og urter, focaccia brød

### 9 Laksetatar med flûtes 90,-

Fersk og røget irsk økolaks på smørstet brød med sauce verte og urter

### 10 Sous vide stegt lam 180,-

Langtidsmarineret i hvidvin, cognac, appelsinjuice, hvidløg og krydderier og derefter sous vide stegt i ovnen. Serveres med myntegele og limesauce \*)

### 11 Rosastegt kalvefilet 180,-

Tørmarineret i 24 timer med udvalgte krydderier og derefter rosa- og langtidsstegt i ovnen. Serveres med \*)

### 12 Portugisisk ovnstegt unghøne 160,-

Langtidsstegt på bund af blandede grøntsager i en krydret sauce med øl, hvidvin og whisky. Serveres med \*)

\*) Retterne 10-11-12 serveres med små smørstede nye kartofler, sæsonens udvalgte letdampede grøntsager, tilpassede kryddersaucer og salat.

### 13 Hjemmelavet rabarber is 65,-

Serveres med knuste italienske mandel-bisquits, likør og friske bær

### 14 Crème brûlée 65,-

Karamelliseret dessert serveret med sirupsæbler og hakke- de nødder