

Spisekort

Aften

Sommer weekend 2021



Hegnegården
Gæstgiveri og Café
4070 3013

Caféen, åbningstider

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

	Café	Frokost	Varmt
Fredag	-	-	17-21
Lørdag	-	-	17-21
Køkkenet lukker			-20

Gæstgiveriet

Du kan overnatte på Hegnegården. Værelser
med god komfort på Nordre Hegnegård, B&B

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

Bestil bord

Det er en god idé at bestille bord.
Ring 4070 3013

Park, skov og fjordstier

Gå på opdagelse i vores skov. Her finder du
træningsredskaber til både leg og alvor langs
skovstierne.

Vores parkhave fortsætter via engdragene
ned til Isefjorden og naturstierne langs
vandet.

Hegnegården Gæstgiveri og Café

Næsbyvej 28
Orø
4305 Orø
Tlf 4070 3013
www.hegnegaarden.dk
kontakt@hegnegaarden.dk

Drikkevarer

Vand, kande	20,-
Sodavand/dansk vand	25,-
Økologisk sodavand	30,-
Øl, alm.-	35,-
Øl, speciel	55,-
Rødvin, husets, glas	45,-
Rødvin, husets, flaske	140,-
Rødvin flere kvaliteter, spørg	180,- til 380,-
Hvidvin, husets, glas	45,-
Hvidvin, husets, flaske-	140,-
Hvidvin flere kvaliteter, spørg	180,- til 380,-
Portvin, glas	40,-
Kaffe, kop	35,-
Kaffe, kande	65,-



Hegnegården
Gæstgiveri og Café
4070 3013

Aftenmenu

17-20 fredag og lørdag

1 Tomatsalat 80,-
Tomat, mozzarella, friskhakkede rødløg og
basilikum.

2 Laksetatar med flûtes 110,-
Laksetatar med smørstegt brød med dild-
creme og stedbiderrogn

3 Sous vide langtidsstegt lam 220,-
Langtidsmarineret i i hvidvin, cognac, appel-
sinjuice, hvidløg og krydderier og derefter
sous vide stegt i ovnen. Serveres med mynte-
gelé og limesauce*)

4 Rosastegt kalvefilet 240,-
Tørmarineret i 24 timer med udvalgte kryd-
derier og derefter rosa- og langtidsstegt i
ovn. Serveres med*)

5 Portugisisk ovnstegt unghøne 180,-
Langtidsstegt på en bund af blandede grønt-
sager i en krydret sauce med øl, hvidvin og
whisky. Serveres med*)

*) Retterne 3, 4, og 5 serveres med smør-
stegte små nye kartofler, sæsonens udvalgte
letdampede grøntsager, tilpassede krydder-
saucer og salat.

6 Ugens vegetarret 140,-
Hegnegårdens specielle vegetarret tilberedt
af dagens friske råvarer.

Desserter

7 Hjemmelavet crème brûlée 70,-
Carmeliseret dessert med rabarber serveret
med sirupsæbler og hakkede nødder.

8 Hjemmelavet rabarberis 70,-
Rabarberisen serveres med knuste italienske
mandel-bisquits, likør og friske bær.

Børnemeny

9 Alle retter
Børn under 12 år: Halv portion—halv pris.