

VÄLKOMMEN TILL ELSABO HERRGÅRD, HOTELL & KONFERENS



Här kan ni bo i en lugn omgivning runt naturen, äta god mat i vår restaurang El sabo krog med goda och passande drycker till eller koppla av med något att dricka i någon av de inredda salongerna.

ÖPPETTIDER:

(Tider kan anpassas till ert besök hos oss)

MÅN-FRE	18.00–21.00
LÖRDAG	18.00–22.00
SÖNDAG	13.00–17.00

FÖR MER INFO ring, 0708-13 55 07
ELLER mail a info@elsaboherrgard.se



Elsabo Herrgård
579 90 Berga, Sweden

Solhöjden, 579 90 Berga
Telefon: 0708 135507 Epost: info@elsaboherrgard.se
www.elsaboherrgard.se

FÖRRÄTTER

LAXSASHIMI – 189 KR

Sjögrässladd, picklad ingefära, wasabi
Riesling

KANTARELLTOAST – 169 KR

Kantareller, Stenbitsrom, sommartryffel, brioche
Barbera d'Alba

SVENSK KALLSKURET & OST – 198 KR

Tryffel salami, lufttorkad skinka, ost och grön tomat chutney
Lenotti Amarone

MOULES FRITES MSC – 235 KR

Serveras med aioli
Chablis

VARMRÄTTER

DAGENS FISK TILL DAGSPRIS

Dagens tillbehör samt färskpotatis och brynt smör
Bourgogne Blanc

HALSTRAD TORSKRYGG – 298 KR

Sommarprimörer, sandefjordsås, Stenbitsrom, gräslök och
potatispuré
Bourgogne Blanc

OXFILÉ MED POTATISGRATÄNG – 345 KR

Serveras med spenatsallad och bearnaisesås

FLANKSTEK – 285 KR

med aubergin, zucchini, tomat och paprika serveras med hasselback
och vitlöksdipp
Zinfandel

LAMMKOTLETTER – 325 KR

med rösti (Schweizisk råraka) och timjan, serveras med
schalottenlök och haricotsverts till en krämig rödvinssås,

PASTA

RIGATONI MAFFIOSI – 245 KR

stark sås

LINGUINE FRUTTI DI MARE – 275 KR

Solhöjden, 579 90 Berga
Telefon: 0708 135507 Epost: info@elsaboherrgard.se
www.elsaboherrgard.se

KLASSIKER

SVENSKA KÖTTBULLAR – 195 KR

Potatispuré, rårörda lingon, inlagd gurka med persilja och gräddsås

WALLENBERGARE – 269 KR

Finmalad ljus kalvröstbiff, lingon, småärter och gräddsås

BIFF À LA RYDBERG – 275 KR

Tärnad oxfilé, sauterad gul lök, stekt potatis, senapsmousse och rå äggula

KLASSISK OXFILEÉ PÅ PLANKA – 299 KR

duchesse, bearnaise, baconrulle, grilltomat

VEGETARISK – 175 KR

Champinjoner, zucchini, oliver, gremolata, körsbärstomater, mozzarella och cheddarost
Barbera d'Alba

CHEVRE – 175 KR

Getost, rödbeta, honung och rosmarin
A Ship full of IPA

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE – 110 KR

SMÅLÄNSK OSTKAKA – 110 KR

Serveras med nyvispad grädde, myltade blåbär och rostad mandel

CRÊPES "MELBA" – 110 KR

Serveras med persika fräst i rom, hallonkaramell & vaniljglass

Pannacotta med smak av kardemumma och kanel toppas med jordgubbssås och rabarber.

MIDDAG MED TRE RÄTTER

3-rätters à 495 kr, smårätter ingår.

3-rätters ink. vinpaket à 765kr

FÖRRÄTTER

CARPACCIO

Lövtunna skivor oxfilé med parmesan, ruccol a, citron, kaprisbär, bal samico, pinjenötter och olivolja.

alt.

BRUSCHETTA CLASSICO

Bruschetta med en blandning av gula och röda tomater med vitlök, basilika och olivolja. Toppad med parmesan

VARMRÄTTER

RUSTIKA YTTERFILÉ

Grillad lamminerfilé med lagerblad, vitlök, guancial e (griskind). Serveras med fänkål, apelsin, rödlök, basilika och rödvinssås.

HAVSABBORRE PÅHUSSETS VIS

Färsk havsabborre med vitlök och rosmarin bakas i ugnen med ett täcke av knaprig potatis,

EFTERRÄTTER

TIRAMISÙ

Husets Tir amisù

PANNACOTTA ESTATE

Pannacotta med smak av kardemumma och kanel toppas med jordgubbssås och rabarber.

ELSABO'S AFFÄRSLUNCH

(förbokas senast dagen före)

FÖRRÄTT

Toast Skagen med kl assiska tillbehör

VARMRÄTT

Halstråd röding serveras med en l en bl omkål spuré, grillad bukettkål och vittvins kokta blämusslor. Till detta erbjuds dillslungad potatis, gräddig mussel sås och dillolja

alt.

Grillad entrecote som serveras med primörer, picklad lök, pepparsås och pommes frites

EFTERRÄTT

Husets Tiramisu tillsammans med kaffe eller té

395 kr



**ELSABO'S SÖNDAGSMIDDAG
MED TÅRTBUFFÉ**
(förbokas senast dagen före)

FÖRRÄTT

Räkcocktail med klassiska tillbehör

VARMRÄTT

Biffstek med Murkelsås, Rödlöksmarmelad, varma Primörer och
Hasselbackspotatis

alt.

Skaldjursfärs med Röttungafile med mustig Hummersås,
Julienner och Duchessesopp

EFTERRÄTT

Husets Tårtbuffé med kaffe eller té

295 kr