



MAT • VIN • COCKTAILS • ÖL

Hos Haqvin lagar vi mat med en
hundraåttiogradig sväng och i de svängiga mötena
krockar ingredienser från både Sverige och andra delar
av världen med varandra.

Och så blandar vi drinkar med skogens grönska som bas.
Rosenkvitten, björkar och granar samsas med skånsk gin i
gårdens allra godaste drinkar.

Välkommen!

ETT TEFAT MED MAT

Alldeles precis som det låter! Beställ ett eller flera tefat till något gott i glaset. Eller som försnacks till de lite större rätterna.

Varma oliver	55
Det är en helt annan upplevelse när oliverna kommer till bordet i sin goda varma olja.	
Hemmarostade blandade salta nötter	50
Saltgurka med smetana & rökt honung	50
Testa tillsammans med ett glas kall Riesling. Ohh, säger vi bara!	
TVå goda röror, grönsaker & friterat libabröd	95
En klassisk hummus är den ena. Den andra; Mhamara, är en röra på rostad paprika, nötter & vitlök. Smaskens att doppa goda grönsaker och knaprigt libabröd i.	
Eldad gruyère, timjan & tomatmarmelad	65
Med lite socker på toppen blir smaken gudomlig.	
Nybakat bröd med Sönderhavensmör	55
Kalljästa bullar med flera dagars kärlek direkt ur ugnen. Och så det ljuvliga danska smöret.	
Hemmalagade varma chips med dipp	75
Kan vi också kalla för "en svensk fredagskväll", men det är sällan du får nyfriterade varma chips hemma, eller hur?	
Paté, cornichons, senap & surdeg	85
En klassiker helt enkelt, men Haqvin har goda Karl Johansvampar i sin paté också. Och så riktigt grov senap till det hela!	
Sönderhaven & hemkokt marmelad	85
En dansk rödkittsost som till och med vunnit bronsmedalj i något ost-VM. Här tillsammans med vår hemkokta körsbärs-marmelad.	
Skogsgröna musslor	105
Både gott och nyttigt med fyra av dessa grönläppade musslor. Här gratinerade med några av sina bästa vänner; vitlök & pancetta.	
Dumplings in Brodo	95
Italiensk och kinesisk comfort food i bästa kombon.	
Rökt laxtarta, poppad quinoa & purjolöksaska	105
Här ligger ligger laxen och gottar sig med strössladd poppad quinoa, purjolöksaska & krasseemulsion	

EN LITE STÖRRE RÄTT

Här lagar vi mat med en hundraåttiogradig sväng och i de svängiga mötena krokar ingredienser från både Sverige och andra delar av världen med varandra.

Till köttet och fisken serverar vi vår potatiskaka stekt i ankfett, timjan & vitlök.

Cordon Bleu à la Haqvin

295

I Haqvins Cordon Bleu ligger osten och skinkan instoppad som sig bör, men här i kalvschnitzel minsann. Till detta friterad ostronskivling, haricots verts och några kapisar - et voilà!

Smörstekt hälleflundra

285

Till fisken kommer en puré på morot, ingefära & timjan som toppas med en fänkålscrudité. Och så skirat citronsmör till som pricken över allt det goda.

Bakat ankbröst

285

Lite vintriga smaker med en rödvinsås där apelsin fått vara med i processen. Klassisk brysselkål därtill och vår goda potatiskaka bakad i ankfett, timjan & vitlök.

Risotto

275

En krämigt god rätt på carnaroliris och en salig blandning av både svartkål, grönkål och spetskål. Och så parmesan naturligtvis.



Fråga oss mer än gärna vilket vin som passar till. Vi har testat alla möjliga kombinationer - ratat några och gett andra stjärnor i kanten!

EN ASSIETT MED EFTERRÄTT

Utan lite sött och gott blir måltiden liksom aldrig helt komplett.

Bakat äpple, rosmarinkola, smördegstäcke 85

I en liten gjutjärns gryta bakas äpplet tillsammans med det goda söta och med smördeg som lock. En kula vaniljglass serverar vi till (smälter så gott på toppen).

L'Affogato al Limoncello 85

När man har en sådan fantastisk god Limoncello som vi har kan man inte få en bättre kombo än i denna! Citronsorbet som toppas med Limoncello.

Mammas banankaka 85

Gammalt beprövat mormorsrecept med syltad ingefära och mörk choklad i kakan. Mammors recept är alltid bäst!. Speciellt när det vankas vispad grädde till.





EN LITEN HISTORIA OM SANKT GERTRUD & HAQVIN

Vill du veta mer om det fina kvarteret Sankt Gertrud,
husens spännande historia och lite mer om Herr Haqvin,
scanna med din kamera så får du dig en liten läsestund.
Nu eller senare, när du vill.