

Täsongens Smaker på Herrgården

Förrätt | Starter

Kallrökt lax

serverad på råraka, toppad med rödlök, gräslök och pepparrot samt en frisk citroncrème på syrad grädde

Cold-smoked salmon

served on a Swedish potato pancake, topped with red onion, chives and horseradish, accompanied by a tangy lemon crème made with cultured cream

Huvudrätt | Main course

Brässerad och långkokt kronhjort från eget hägn

serverad med palsternackspuré, gratinerat potatisstomp, smörbakad spetskål och den smakrika skyn från långkoket

Low-braised red deer from our own estate

served with parsnip purée, gratinated crushed potatoes, butter-roasted pointed cabbage and the rich juices from the slow braise

Dessert

Svenska ingefärsinkokta päron

serverade med herrgårdens hemgjorda glass och krispig choklad smaksatt med pepparmyntsolja

Swedish pears poached with ginger

served with the manor's homemade ice cream and crispy chocolate infused with peppermint oil

Vi arbetar med råvaror i säsong och reserverar oss därför för eventuella ändringar i meny och serveringstider.
We work with seasonal ingredients and therefore reserve the right to make changes to the menu and serving times

3 rätters
725kr
2 rätters
625kr

Vid allergier eller specialkost, vänligen kontakta köket.
For allergies or special dietary requirements, please contact the kitchen.



munkedalsherrgard



munkedalsherrgard 0524-285 06, info@munkedalsherrgard.se



Munkedalsherrgård

FOLLOW US - AND TAG YOUR MOMENTS!