

# *Säsongens Smaker på Herrgården*

På Munkedals Herrgård lagar Emelie och hennes team maten med omsorg och närvaro. Råvaror i säsong, vilt från vårt eget häng och nybakat surdegsbröd får ta plats – allt tillagat från grunden för att skapa måltider som känns lika genuina som platsen vi är på.

## *Förrätt*

Sparrissoppa på grön sparris från Stenhuse Gård,  
serveras med husets surdegsbröd

*Green asparagus soup made from asparagus from Stenhuse Gård, served  
with the house sourdough bread*

## *Huvudrätt*

Långkokt hjortytterlår med krämig potatispuré och  
konfiterad palsternacka, toppad med friterad kirskål från  
trädgården

*Slow-cooked venison topside with creamy potato purée and confit parsnip,  
topped with fried ground elder from the garden*

## *Dessert*

Nybakad rabarberpaj med rårörd vaniljkräm  
*Freshly baked rhubarb pie served with whipped vanilla cream*