

Säsongens Smaker på Herrgården

Förrätt | Starter

Pilgrimsmussla

brynt smör, jordärtskockspurée, knaprigt sidfläsk

Seared scallop

browned butter, Jerusalem artichoke purée and crispy pork belly

Huvudrätt | Main course

Halstrad gös

med krämig citron- & örtsås, smör- & dillslungad potatis, friterad
grönkåla

Pan-seared pike-perch

served with a creamy lemon & herb sauce, buttered dill potatoes and crispy kale

Dessert

Krämig Citroncheesecake

Krispig botten havrebotten, serveras med krossad maräng och
björnbärssås

Creamy lemon cheesecake on a crisp oat base

served with crushed meringue and blackberry sauce

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



Munkedal Herrgård

FOLLOW US - AND TAG YOUR MOMENTS!