

# *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*

Laxtartar med avokado, citron och gurka, toppad med pepparrot, sesamfrön och microgrönt

*Salmon tartare with avocado, lemon and cucumber, topped with horseradish, sesame seeds and microgreens*

## *Huvudrätt*

Torskrygg med sparrisrisotto och krämig schalottenlökssås, toppad med långlagrad ost från Falköping

*Poached hake served with asparagus risotto and a creamy shallot sauce, topped with aged cheese from Falköping*

## *Dessert*

Fransk chokladkaka med vispad färskost smaksatt med vit choklad, serveras med färska bär

*French chocolate cake with whipped cream cheese flavored with white chocolate, served with fresh berries*

FOLLOW US - AND TAG YOUR MOMENTS!