

Täsongens Smaker på Herrgården

Förrätt/Starter

Kantarellsoppa | Chanterelle Soup

Krämig soppa med kantareller från Munkedals skogar.

Toppad med krutonger gjorda på husets surdegsbröd samt örtolja.

Creamy soup with chanterelles from the forests of Munkedal.

Topped with croutons made from our house sourdough bread and herb oil.

Huvudrätt/ Main Course

Hjort från eget hägn | Venison from Our Own Estate

(Fråga gärna oss om vilken styckdetalj som serveras just idag.)

Serveras med en mustig rödvinssås, jordärtskockspuré, karamelliserad lök samt potatistorn.

(Please ask us which cut of venison is being served today.)

Served with a rich red wine sauce, Jerusalem artichoke purée, caramelised onion and a potato tower.

Dessert

Knäckig äppelpaj | Crispy Apple Pie

Äpplen från köksmästarens egen trädgård, serveras med rårörd vaniljcrème.

Apples from our head chef's own garden, served with freshly whipped vanilla cream.

Vi arbetar med råvaror i säsong och reserverar oss därför för eventuella ändringar i meny och serveringstider.

3 rätters

725kr

2 rätters

625kr

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



Munkedals Herrgård

FOLLOW US - AND TAG YOUR MOMENTS!



munkedalsherrgard



munkedalsherrgard 0524-285 06, info@munkedalsherrgard.se