

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

Halstrade pilgrimsmusslor med sallad på äpple och valnöt, brynt smör, blomkålspuré och knaprigt sidfläsk

Seared scallops served with apple and walnut salad, browned butter, cauliflower purée, and crispy pork belly

Huvudrätt

Bouillabaisse – klassisk fransk fisk- och skaldjurs-soppa på egen fond av rostade kräftska, fylld med torsk, hållbart odlad lax, musslor och kräftor, serveras med vitlöksbröd.

Bouillabaisse – a classic French fish and seafood soup made with our own stock from roasted crayfish shells, filled with cod, sustainably farmed salmon, mussels, and crayfish, served with garlic bread

Dessert

Chokladmousse smaksatt med brynt smör, serveras med svenska jordgubbar och havreflarn

Chocolate mousse flavored with browned butter, served with Swedish strawberries and oat crisps.

FOLLOW US - AND TAG YOUR MOMENTS!