

# Täsongens Smaker på Herrgården

## Förrätt

### **Matjessill med sommarens primörer**

Matjessill serverad med färskpotatis, gräddfil, rödlök, gräslök, dill och brynt smör.

*Matjes herring served with new potatoes, sour cream, red onion, chives, dill and browned butter.*

## Huvudrätt

### **Lätt halstrad och rimmad torskrygg**

Serveras med stomp på färskpotatis och palsternacka, färskriven pepparrot samt brynt smör.

*Lightly seared cured cod loin served with crushed new potatoes and parsnip, freshly grated horseradish and browned butter.*

## Dessert

### **Herrgårdens marängsviss**

Krispig maräng, len vaniljglass, lemon curd, lättvispad grädde, choklad, svenska jordgubbar och mynta.

*The Manor House Eton Mess with crisp meringue, vanilla ice cream, lemon curd, lightly whipped cream, chocolate, Swedish strawberries and fresh mint.*

Har du allergier eller särskilda önskemål? Meddela oss gärna i god tid så tar vi hand om det.

Do you have any allergies or special dietary requirements? Please let us know in advance and we will be happy to accommodate you.