

Täsongens Smaker på Herrgården

Förrätt | Starter

Smörstekta kantareller från Munkedals och Dalslands skogar
serveras på husets surdegsbröd, toppat med långlagrad ost och smågrönt

*Butter-fried chanterelles from the forests of Munkedal and Dalsland,
served on our house sourdough bread, topped with aged cheese and baby greens*

Huvudrätt | Main course

Hjortfilé smaksatt med timjan och lök

serveras med ett stomp på potatis & jordärtskocka samt en krämig sås på skyn
från hjorten & lingon, toppad med krispig grönkål

Venison fillet flavoured with thyme and onion

served with crushed potatoes and Jerusalem artichoke, a creamy venison jus with
lingonberries, and crispy kale

Dessert

Saltbakad chokladkaka med nötter

därtill choklad- och ingefärstryffel samt hallonmousse

Salt-baked chocolate cake with nuts

served with a chocolate and ginger truffle and raspberry mousse

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.



FOLLOW US - AND TAG YOUR MOMENTS!



munkedalsherrgard



munkedalsherrgard 0524-285 06, info@munkedalsherrgard.se