

Täsongens Smaker på Herrgården

Förrätt

Hjorttartar på kronhjort från vårt eget hägn

Varsamt smaksatt med dijonsenap, pepparrot och syrad grädde. Toppad med friterad purjolök och färsk krasse.

Venison tartare from our own deer estate, delicately seasoned with Dijon mustard, horseradish and cultured cream. Finished with crispy fried leek and fresh cress

Huvudrätt

Svensk hängmörad ryggbiff

Serverad med en ragu på färskpotatis och svamp samt en krämig pepparsås.

Dry-aged Swedish sirloin steak, served with a ragout of new potatoes and mushrooms, accompanied by a creamy pepper sauce

Dessert

Fryst cheesecake på svenska bär

Toppad med vit choklad och björnbärssås.

Frozen cheesecake with Swedish berries, topped with white chocolate and blackberry sauce

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.