

Täsongens Smaker på Herrgården

Förrätt | Starter

Carpaccio på lättgravad, hållbart odlad lax

Serverad med blomkålscrème, forellrom och krutonger på vårt eget bröd,
toppad med krispig purjolök

Carpaccio of lightly cured, sustainably farmed salmon

Served with cauliflower cream, trout roe and croutons made from our house-
baked bread, topped with crispy leek

Huvudrätt | Main course

Långkokt lamm med potatispuré

Karamelliserad palsternacka, saltbakade rödbetor och friterad persilja

Slow-cooked lamb

Served with potato purée, caramelised parsnip, salt-baked beetroot and crispy fried
parsley

Dessert

Knäckig äppelpaj på äpplen från trädgården

serverad med hemkokt vaniljkräm

Caramelised apple crumble made with apples from our garden

Served with homemade vanilla custard

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.



munkedalsherrgard



munkedalsherrgard 0524-285 06, info@munkedalsherrgard.se



Munkedal Herrgård

FOLLOW US - AND TAG YOUR MOMENTS!