

# *Säsongens Smaker på Herrgården*

## *Förrätt | Starter*

### **Rökt hjort från eget hägn**

serveras med herrgårdens hembakade knäckebröd, pepparrotscrème,  
friterad lök och färska örter

### **Smoked venison from our own deer estate**

*served with homemade crispbread, horseradish cream, crispy fried onions and  
fresh herbs*

## *Huvudrätt | Main course*

### **Krämig fisksoppa på egenkokt kräftfond**

*med rotsaker, räkor och dillolja. Serveras med vitlöksbröd på herrgårdens eget  
surdegsbröd*

### **Creamy fish soup made with our homemade crayfish stock**

*root vegetables, prawns and dill oil. Served with garlic bread made from our  
own sourdough*

## *Dessert*

### **Nygräddad äppelpaj**

*serverad med len kardemummaglass*

### **Freshly baked apple pie**

*served with smooth cardamom ice cream*

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