v. 45

Täsongens Smaker på Herrgården

Förrätt | Starter

Kantarellsoppa på svamp från våra omkringliggande skogar
toppad med örtolja och krispiga krutonger på vårt eget hembakade bröd

Chanterelle soup
made with mushrooms from surrounding forests, herb oil and crispy croutons made from our homemade bread

Huvudrätt | Main course

Svensk kalvytterfilé
med krämig timjan- och rosépepparsås, serverad med gratäng på svenska rotsaker samt friterad kål från Saltkällan

Swedish veal striploin
with a creamy thyme and pink peppercorn sauce, served with a gratin of Swedish root vegetables and crispy fried cabbage from Saltkällan

Dessert

Maräng med choklad och havssalt
serverad med chokladmousse, björnbärscurd och rostade nötter

Chocolate and sea salt meringue
served with silky chocolate mousse, blackberry curd and toasted nuts

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.

Munkedals Herrgård

FOLLOW US - AND TAG YOUR MOMENTS!

munkedalsherrgard munkedalsherrgard 0524-285 06, info@munkedalsherrgard.se