

Säsongens Smaker på Herrgården

Förrätt | Starter

Laxtartar på hållbart odlad lax

med gurka, salladslök och syrad grädde, toppad med dill, citronzest och purjolök

Salmon tartare made with sustainably farmed salmon

cucumber, spring onion and cultured cream, finished with dill, lemon zest and leek

Huvudrätt | Main course

Hängmörad svensk ryggbiff

serveras med krämig pepparsås, potatistorn och friterad palsternacka

Dry-aged Swedish sirloin steak

served with a creamy peppercorn sauce, a layered potato tower and crispy fried parsnip

Dessert

Krämig mjölkchokladspannacotta

serveras med en bit av herrgårdens nötiga brownie, yoghurtmousse och krusbärssås

Creamy milk chocolate panna cotta

accompanied by a piece of the manor's nutty brownie, yoghurt mousse and gooseberry sauce

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!

f munkedalsherrgard

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

