

# *Täsongens Smaker på Herrgården*

## *Förrätt | Starter*

### **Krämig räkröra**

med finhackad rödlök, pepparrot, vitlök och dill, serverad på vårt eget  
surdegsbröd

### ***Creamy shrimp salad***

*with finely chopped red onion, horseradish, garlic and dill, served on our homemade  
sourdough bread*

## *Huvudrätt | Main course*

### ***Pocherad torskrygg***

serverad med krämig potatispuré, blåmusslor och beurre blanc, toppad med  
forellrom och friterad kål

### ***Poached cod loin***

served with creamy potato purée, mussels and beurre blanc, topped with trout roe and  
crispy fried cabbage

## *Dessert*

### ***Pavlova***

*Klassisk marängdessert i mindre format med härlig svartvinbärscurd och  
lättsvispad svensk grädde, toppad med höstens bär och blommor*

### ***Pavlova***

*A classic meringue dessert with blackcurrant curd and lightly whipped Swedish cream,  
topped with autumn berries and edible flowers.*

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