

Täsongens Smaker på Herrgården

Förrätt | Starter

Hjorttartar på hjort från eget hägn

Smaksatt med svensk senap, karamelliserad rödlök & syrad grädde, toppad med ost Rödbrokig ko, friterad purjolök samt riven pepparrot

Venison tartare from our own estate

Seasoned with Swedish mustard, caramelised red onion and cultured cream, topped with Rödbrokig Ko cheese, crispy leek and freshly grated horseradish

Huvudrätt | Main course

Pocherad kummel

serveras med sandefjordssmörsås, forellrom samt potatispuré

Poached hake

served with Sandefjord butter sauce, trout roe and creamy potato purée

Dessert

Pannacotta med vanilj

därtill karamelliserade äpplen från vår trädgård samt en syrlig kräm på citron

Vanilla panna cotta

with caramelised apples from our own garden and a tangy lemon 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