



## Herrgårdens à la carte / The manor's à la carte

*Ausmakningsmeny / Tasting menu*

**Köksmästarens femrättersmiddag**

The chef's five course dinner

**795 kr**

*Vinpaket / Wine package*

**Tre, fyra eller fem glas**

Three, four or five glasses

**345 kr / 445 kr / 545 kr**

*Förrätt / Starter*

**Ankfettconfigerad kaninrulle med kräm på ekollon, aroniabär,  
rostade hasselnötter och lätt syltade småländska tranbär**

Confid Rabbit in duck fat with cream of acorns, aronia, roasted hazelnuts  
and pickled cranberrys from the region of Småland

**185 kr**

**Vin / Wine:** 2014 Chardonnay, Parducci, California, USA **120 kr**

**Svampssoppa med smörstekt svamp, krispig purjolök  
och fermenterad vitökstuille**

Wild Mushroom soup with sauted mushrooms, crispy leeks  
and fermented garlictuille

**185 kr**

**Vin / Wine:** 2016 Pinot Gris, Domaine Kuehn, Alsace, Frankrike **120 kr**

*Fråga oss gärna om vår barnmeny.*

*Ask us about our children's menu.*



## Herrgårdens à la carte / The manor's à la carte

### Varmrätt / Main course

**Halstrad gräsand med pumpakroket, pumpakräm,  
pumpasagrogryn och sky på rostad gräsand**  
Seared Mallard with pumpkin croquette, pumpkin cream,  
pumpkin fairy tail grouts and jus on roasted mallard  
**325 kr**

*Vin / Wine:* 2015 Les Casagnes de La Nerthe, Chateau la Nerthe, Cotes Rhone, France **130 kr**

**Kummel toppad med äpple, hallondaise rökt selleripuré,  
cocoböna och höstlövskokt ratte-potatis**  
Hake topped with apple, raspberry hollandaise, smoked celery puré,  
cobo-bean and boiled autumn potatoes  
**295 kr**

*Vin / Wine:* 2013 Pinot Noir, Parducci, California, USA **130 kr**

### Efterrätt / Dessert

**Äppelcrumble, äppelgelé, äppelmust, mandel, äppelchips och mjölksorbet**  
Applecrumble, apple jelly, apple juice, apple chips, caramelised almond and milk sorbet  
**135 kr**

*Vin / Wine:* 2016 Moscato d' Asti DOCG, Saracco, Asti, Italy **105 kr**

**Gateau Marcel med plommonkräm, plommonmaräng, kantarellsorbet, och bränd vitchoklad**  
Gateau Marcel with plum cream, plum meringue, chantarelle sorbet, and burnt white chocolate  
**145 kr**

*Vin / Wine:* 2015 Grenach Noir, Maury Domaine Poudereux, Maury, France **105 kr**

### Herrgårdens ostar The Manor's cheese platter

**165kr**

*Vin / Wine:* Very Old Pineau des Charentes, Bache Gabrielsen, Cognac, France **105 kr**

*Fråga oss gärna om vår barnmeny.  
Ask us about our children's menu.*