



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

Förrätter / Starters

Björkbarksravioli fylld med trattkantarell samt prästostflarn,
rödbetsskum och buljong på gran och kantareller
Birch bark ravioli filled with Trumpet chantarelles served with cheese flarn,
beetroot foam and a pine and chantarelle bouillon
155 kr

Krokett på oxmärg med pistagenötter och älgörtsglass
Croquette of ox marrow with pistachio nuts and meadowsweet ice cream
165 kr

Varmrätter / Main courses

Lågtempererad hjort med blåbärskokt sellerirot,
Karljohankräm, sotad stekt lök, rökt morot och blåbärssky
Venison prepared on low temperature with blueberry boiled celeriac,
fried onions, pickled onions, smoked carrot and a blueberry jus
345 kr

Halstrad regnbåge med inlagda kantareller, smörstekta kantareller,
blomkålskräm, syrad blomkål och ostronmajonnäs
Seared Rainbow trout with pickled and butter-fried chantarelles,
cauliflower cream, pickled cauliflower and an oyster mayonnaise
335 kr

Efterrätter / Desserts

Chokladfondant med passionsfruktsorbet, passionsfruktscurd och en chokladtuille
Chocolate fondant with passion fruit sorbet, passion fruit curd and a chocolate tuille
135 kr

Lakritspannacotta med flädersorbet, violkrisp och lakritsgel
Licorice pannacotta with elderflower sorbet, a viola crisp and licorice gel
135 kr

Herrgårdens ostar
The Manor's cheese platter
165 kr

Ausmakningsmeny / Sample menu

Prova lite av allt med vår köksmästares femrätters avsmakningsmeny
Try a little bit of everything with with our chef's five course sample menu
825 kr

Fråga oss gärna om kvällens vegetariska alternativ och vår barnmeny.
Ask us about tonight's vegetarian alternative and our children's menu.