



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

Avsmakningsmeny / Tasting menu

Köksmästarens femrättersmiddag

The chef's five course dinner

795 kr

Förrätt / Starter

Tataki på gös med dillmajonnäs, friterad pepparrot och brynt smörpulver (*M E)

Tataki of Pike-Perch with dill mayonnaise, horseradish, ginger and a butter powder (*M E)

165 kr

Vin / Wine: 2017 Riesling Generations, Pauly, Mosel, Tyskland **120 kr**

**Tartar på rådjursinnanlår med rökt tegelost, syrad grädde,
inlagda blåbär, rågbrödscrisp och granolja (*G M L)**

Roedeer tartar with smoked 'Tegel' cheese, sour cream, pickled blueberries,
a ryebread crisp and spruce oil (*G M L)

185 kr

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

Toftaholms soppa; alltid vegetarisk och baserat på säsongens bästa råvaror.

Vår personal berättar gärna mer.

Toftaholms seasonal soup; always vegetarian, always based on the best ingredients of the season.

Our staff will be happy to tell you more.

129 kr

Fråga oss gärna om vår barnmeny.

Ask us about our children's menu.

**Allergies G=gluten L=laktos M=mjökprotein/milk protein E=ägg/egg*



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

Varmrätt / Main course

Confiterad lax med bakad majrova, nässlor, rädisa och ett citron & beurre-blanc-skum

Salmon confit with swede, nettles, radish and a lemon beurre-blanc foam (*L)

295 kr

Vin / Wine: 2016 Chardonnay Etoile de Begude Eko, Vin de Pays d'Oc Frankrike **130 kr**

Svensk hängmörad biff med variation på lök, Café de Paris-smör och rödvinssky

Swedish beef, dry aged for three weeks, with a variation of onion,

Café de Paris butter and a red wine sauce (*L)

325 kr

Vin / Wine: 2014 Côtes-du-Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, Rhône, Frankrike **130 kr**

'Spaghetti' på betor med sellerirotsås och rostade kikärter (vegetarisk)

'Spaghetti' of beets served with a celeriac sauce and roasted chickpeas (vegetarian)

225 kr

Vin / Wine: 2016 Sauvignon Blanc, Ara Estate, Marlborough, Nya Zeeland **120 kr**

Toftaholms gourmetburgare med rostad potatis och aioli (*G, L)

Toftaholms gourmet hamburger with roasted potatoes and aioli (*G, L)

225 kr

Vin / Wine: 2015 Cabernet Sauvignon, Parducci, Mendocino County, USA **120 kr**

Fråga oss gärna om vår barnmeny.

Ask us about our children's menu.

**Allergies G=gluten L=laktos M=mjolkprotein/milk protein E=ägg/egg*



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

Efterrätt / Dessert

Inkokt rabarber med rababerparfait, rabarberkrisp och citronmaräng (E, L)
Cooked rhubarb with rhubarb parfait, rhubarb crisp and lemon meringue (E, L)
125 kr

Vin / Wine: 2016 Moscato d'Asti, Saracco, Piemonte, Italien **105 kr**

Gjuten belgisk chokladmousse fylld med hallongelé glaserad med choklad och lakrits (E, L)
Belgian chocolate mousse with raspberries, glazed with dark chocolate and licorice (E, L)
135 kr

Vin / Wine: Maury Expression, Mas de Lavail, Maury, Frankrike **105 kr**

Herrgårdens ostar med morotsmarmelad
The Manor's cheese platter with carrot marmelade
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.

***Allergies** G=gluten L=laktos M=mjolkprotein/milk protein E=ägg/egg