



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

Ausmakningsmeny / Tasting menu

**Köksmästarens femrättersmiddag
The chef's five course dinner
785 kr**

Förrätt / Starter

**Gös – Pepparrot – Dill – Ingefära
Pikeperch – Horseradish – Dill – Ginger
165 kr**

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

**Rådjur – Gran – Tegelost
Venison – Pine – Tegel Cheese
185 kr**

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

Varmrätt / Main course

**Lax – Majrova – Nässlor – Citron
Salmon – Turnip – Nettles – Lemon
295 kr**

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

**Biff – Lök – Palsternacka – Rödvin
Beef – Onion – Parsnip – Red Wine
325 kr**

Vin / Wine: 2014 Côtes-du-Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, Rhône, Frankrike **120 kr**

*Fråga oss gärna om vegetariska alternativ och barnmeny.
Ask us about vegetarian alternatives and the children's menu.*



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

Efterrätt / Dessert

Rabarber – Grädde – Citron

Rhubarb – Cream – Lemon

125 kr

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

Choklad – Hallon – Lakrits

Chocolate – Raspberry – Licorice

135 kr

Vin / Wine: Pineau de Laborie, Laborie Estate, Paarl, Sydafrika **105 kr**

Herrgårdens ostar

The Manor's cheese platter

165kr

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