



## Meny / Menu

### Förrätt / Starter

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

### Varmrätt / Main course

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

### Efterrätt / Dessert

**Herrgårdens ostar**  
**The Manor's cheese platter**

**Chokladfondant** med passionsfruktsorbet, passionsfruktscurd och en chokladtuille  
**Chocolate fondant** with passionfruit sorbet, passionfruit curd and a chocolate tuille

### Utvalda viner / Selected wines

2014 Barbera d'Alba Donna Margherita, Giovanni Rosso, Piemonte, Italy

2016 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, Germany

Very Old Pineau des Charentes, Bache Gabrielsen, Cognac, France

2015 Maury Domaine Pouderoux, Maury, France

**375 kr**