

Herrgårdens lunch

Cesarallad med gårdskyckling samt tryffelrostade krutonger

Caesar salad with free-range chicken filet and truffle roasted croutons

190:-

Husets Sill tallrik med 3 olika sillar, västerbottenost och syrad grädde

The Manor house's herring plate; three kinds of home-pickled herring served with swedish cheese from the Västerbotten region and sour cream

165:-

Wallenbergare med tryffelpotatispuré, gröna ärtor, brynt smör samt lingon

The Wallenbergare; a patty of gound veal coated in breadcrumbs served with a truffle mashed potati, green peas, beurre noisette and lingonberries

195:-

Herrgårdsburgare med lökchutney, rökt cheddarost och rostad nypotatis

The Manor house's beef burger served with onion chutney, smoked cheddar cheese and roasted new potato

180:-

Moule marinière med hembakt surdegsbröd

Moule marinière served with homemade sourdough bread

175:-

Dagens husman, fråga oss så berättar vi mer

The Daily lunch; ask us

Dessert

Jordgubbar och glass

Strawberries and ice-cream

135:-

Rabarber paj med vaniljmouse

Rhubarb pie with vanilla mousse

90:-

Crème brûlée

Crème brûlée

80:-

Chokladtryfflar

Chocolate truffles

45:-

Bordsvatten och kaffe ingår i samtliga priser