

Smakupplevelser från vårt kök

Upplev Bohusläns smaker på historiska Munkedals Herrgård, med vårt egenhängt kött och viner från vår gård i Provence – en kulinarisk resa med hållbarhet och tradition i fokus

• MENY 1 •

Förrätt

Husets krämiga räkröra, smaksatt med dill och citron, serverad på en varm och spröd Västerbottenpaj

Varmrätt

Örtbakad torskrygg, serverad med en len potatispuré smaksatt med Västerbottensost, och lätt frästa grönsaker

Dessert

Vit chokladpannacotta, mjuk och fyllig, toppad med en frisk hallonsorbet

• MENY 2 •

Förrätt

Tunt skivad bresaola, toppad med krispiga palsternackschips, smakrik parmesan och en krämig kaprismajonnäs

Varmrätt

Hjortytterfilé från våra egna marker, serverad med en smakrik vitlöksdoftande potatisgratäng, en fyllig rosmarin- och enbärsjy samt lätt frästa grönsaker

Dessert

Vit chokladpannacotta, mjuk och fyllig, toppad med en frisk hallonsorbet

FÖLJ OSS FÖR ATT TA DEL AV VÅRA
NYHETER

eller dela din upplevelse med ett foto och
tagga oss!

f munkedalsherrgard **@** munkedalsherrgard
0524-285 06, info@munkedalsherrgard.se

Meny

3 rätters 695kr

2 rätters 595kr

Vinpaket

3 glas: 395

2 glas: 295

