

Karlslunds Herrgård



Förrätter

- Färskrökt lax med pepparrotsgräde och räkor (129:-)
- Avocados med marinerade räkor (129:-)
- Herrgårdscanapé (hackad rökt lax, räkor, ägg, dressing och löjrom) (139:-)
- Sallad Toscana (ruccola, soltorkade tomater, parmaskinka och rostade pinjenötter) (129:-)
- Fransk lantpaté med cumberland sås (129:-)

Varmrätter

- Färserade rödtungsrullader med kräftsås (255:-)
- Torskrygg med örtagårdsås från den egna kryddträdgården (255:-)
- Helstekt oxfilét med valfri sås (365:-)
- Helstekt fläskfilét med fransk senapsgräddsås (295:-)
- Marinerad Lammfilét med rosépepparsås (275:-)
- Två Filéer (oxfilét & fläskfilét) med tryffel och choronsås (285:-)

Desserter

- Fruktsallad på färska frukter och likörgräde (119:-)
- Gräddvaniljglass med varm hjortronsylt (119:-)
- Vaniljparfait med månadens sorbet (129:-)
- Apelsin och saffranglass med fruktfyllda smördegstrutar (129:-)
- Hjortronparfait med vispgräde (120:-)

Tre rätter: Kr. 475:-

Individuella priser inom parentes

Dryck debiteras efter åtgång.

I ovanstående priser ingår lagstadgad mervärdesskatt, kuvertavgift samt avtalsenlig betjäningssavgift. Paketpriser gäller endast om sällskapet samsas om likadana menyer. Veg och allergiker undantagna. I övrigt priser inom parentes.

Med hopp om att något av ovanstående faller Er till belåtenhet ser vi fram emot en beställning.

M.V.H

Ulf Jander
Karlslunds Herrgård

