

Förrätter

- Skaldjursoppa med cognacsgrädde (199:-)
Färskrökt lax med pepparrotsgrädde och räkor (159:-)
Avocados med marinerade räkor (159:-)
Herrgårdscanapé (*hackad rökt lax, räkor, ägg, dressing och löjrom*) (179:-)
Sallad Toscana (*rucicola, soltorkade tomater, parmaskinka och rostade pinjenötter*) (159:-)

Varmrätter

- Färserade rödtungsrullader med skaldjursås (375:-)
Torskrygg med örtagårdsås från den egna kryddträdgården (365:-)
Helstekt oxfilé med rödvinsås och örtpotatis (395:-)
Helstekt fläskfilé med fransk senapsgräddsås (365:-)
Renfilé med akvavitsås och örtpotatis (445:-)
Marinerad lammfilét med rosépepparsås (395:-)

Desserter

- Fruktsallad på färska frukter och likörgrädde (149:-)
Gräddvaniljglass med varm hjortronsylt (149:-)
Vaniljparfait med mangosorbet (149:-)
Apelsin och saffranglass med färsk frukt och smördeg (149:-)
Hjortronparfait med vispgrädde och bärcouli (149:-)
Chokladfondante med hallonglass och färska bär (149:-)

Tre rätter 650:-

Individuella priser inom parentes

Dryck debiteras efter åtgång. Moms ingår i priset, Paketpriser gäller endast om sällskapet samsas om likadana menyer, Specialkost tillkommer 15% kostnad. I övrigt priser inom parentes.

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

Mvh

Ulf Jander
Karlsunds Herrgård



KARLSLUNDS
HERRGÅRD

019-270788

jander@karlslundsherrgard.se