

Karlslunds Herrgård



Förrätter

- Skaldjursoppa med cognacsgrädde (169:-)
- Färskrökt lax med pepparrotsgrädde och räkor (139:-)
- Avocados med marinerade räkor (139:-)
- Herrgårdscanapé (hackad rökt lax, räkor, ägg, dressing och löjrom) (139:-)
- Sallad Toscana (ruccola, soltorkade tomater, parmaskinka och rostade pinjenötter) (139:-)

Varmrätter

- Färserade rödtungrullader med skaldjursås (325:-)
- Torskrygg med örtagårdsås från den egna kryddträdgården (295:-)
- Helstekt oxfilé med valfri sås (365:-)
- Helstekt fläskfilet med fransk senapsgräddsås (295:-)
- Marinerad lammfilét med rosépepparsås (295:-)
- Två Filéer (oxfilé & fläskfilé) m. kantarellsås och choronsås (295:-)

Desserter

- Fruksallad på färska frukter och likörgrädde (119:-)
- Gräddvaniljglass med varm hjortronsylt (119:-)
- Vaniljparfait med mangosorbet (119:-)
- Apelsin och saffranglass med färsk frukt och smördeg (129:-)
- Hjortronparfait med vispgrädde och bärcouli (119:-)
- Chokladfondante med hallonglass och färska bär (139:-)

Tre rätter: Kr. 495:-

Individuella priser inom parentes

Dryck debiteras efter åtgång.

I ovanstående priser ingår lagstadgad mervärdesskatt, kuvertavgift samt avtalsenlig betjäningavgift.

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