

Förrätter

- Skaldjursoppa med cognacsgrädde (169:-)
Färskrökt lax med pepparrotsgrädde och räkor (139:-)
Avocados med marinerade räkor (149:-)
Herrgårdscanapé (*hackad rökt lax, räkor, ägg, dressing och löjrom*) (149:-)
Sallad Toscana (*ruccola, soltorkade tomater, parmaskinka och rostade pinjenötter*) (139:-)

Varmrätter

- Färserade rödtungsrullader med skaldjursås (355:-)
Torskrygg med örtagårdsås från den egna kryddträdgården (325:-)
Helstekt oxfilét med valfri sås (365:-)
Helstekt fläskfilét med fransk senapsgräddsås (325:-)
Marinerad lammfilét med rosépepparsås (345:-)
Renfilé med akvavitsås och örtpotatis (395:-)
Två Filéer (oxfilé & fläskfilét) m. kantarellsås och choronsås (345:-)

Dessertes

- Fruksallad på färska frukter och likörgrädde (139:-)
Gräddvaniljglass med varm hjortronsylt (139:-)
Vaniljparfait med mangosorbet (139:-)
Apelsin och saffranglass med färsk frukt och smördeg (149:-)
Hjortronparfait med vispgrädde och bärcouli (139:-)
Chokladfondante med hallonglass och färska bär (139:-)

Tre rätter 595:-

Individuella priser inom parentes

Dryck debiteras efter åtgång. Moms ingår i priset, Paketpriser gäller endast om sällskapet samsas om likadana menyer, veg och allergier undantagna. 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
Karlslunds Herrgård



KARLSLUNDS
HERRGÅRD

019-270788