

**FÖRRÄTTER*****Vår***

Trio på Vättersparris

Grillad grön sparris, kokt vit sparris & sparriscappuccino 145 kr

Ur skalet

Halstrad pilgrimsmussla med musselromsolja, vårsallad & äppelvinegrette 145 kr

Kalv

Kalvcarpaccio med tonfisk, tapenade, örtsallad & sardelldressing 135 kr

Lax

Minuttrökt lax med kräftgurka, syrad lök och senapscreme 125 kr

**VARMRÄTTER*****Fågel***Confit på anklår serverat med lätrökt ankbröst,
och ravioli med getost & sidfläsk 235 kr***Havet***Helleflundra bakad med scharlottensmör, mussel- och hummerskum
samt färskpotatis 245 kr***Lamm****Variation på vårt lokala lamm*Herrgårdens hemgjorda lammkorv, rödvinsglacerad bog, grillad ytterfilé
serverad med sparris, gulbetsterrine och sky 235 kr***Nöt***Ryggbiffsmedaljong toppad med grillade vårlökar samt
jordärtsskockscreme & potatis 230 kr**EFTRÄTTER*****Klassiskt***

Crème brulée med knaprig kryddbrownie 95 kr

Vår

Rabarbersufflé 95 kr

Choklad

Chokladtryffeltårta med cognacknäckflarn & körsbärssorbet 85 kr

Vi reserverar oss för vad moder natur har i sitt skafferi och förbehåller oss rätten att byta ut vissa ingredienser vid behov. Vi strävar att efter att kunna ha lokalt producerade råvaror där det finns möjligheter. Vi ber Er notera att detta är en beställningsmeny, dvs våra gäster beställer och bokar sin meny före sitt besök.