

Karmansbo Herrgård Drycker

Öl

| | |
|-----------------------|------|
| Mariestad 33cl, ljust | 42kr |
| Newcastle 33cl, mörkt | 42kr |

Vin

| | |
|---|-------|
| Rött & Vitt, flaska | 250kr |
| Glas | 65kr |
| Trois Musketeers, Le rouge d' Aramis, flaska | 315kr |
| Trois Musketeers, Le blanc de Porthos, flaska | 315kr |
| Glas | 80kr |

För fler vinalternativ fråga efter vår vinlista!

Cider

| | |
|------------|------|
| Cider 33cl | 42kr |
|------------|------|

Lättdrycker

| | |
|--------------------------|------|
| Lättöl/mineralvatten | 20kr |
| Cola, Fanta, Sprite 33cl | 30kr |
| Saft | 15kr |
| Kaffe/ te | 20kr |

Avec

| | |
|--|------|
| Likörer 4cl (baileys, cointreux, drambui) | 70kr |
| Whiskey & cognac fråga efter separat meny! | |

Karmansbo Herrgård Sommarmeny

Närproducerade råvaror står oss varmt om hjärtat och vi försöker i möjligaste mån skapa vår mat med utgångspunkt från våra lokala producenters utbud.

All vår mat är tillagad på Herrgården. Våra färska kryddor tar vi i första hand från den egna kryddträdgården och allt vårt kaffebröd är bakat på plats.

Smaklig måltid

önskar Wenche Engström, VD, Inga-Lena Eriksson, Köksmästare

Smörgåsar

| | |
|----------------------------------|------|
| Tvärnöskinka & brieost | 65kr |
| Rökt Savolax, pepparrotsfärskost | 65kr |

Sallader

| | |
|--|------|
| Grekisk sallad med fetaost, Taggiascaoliver, lök och tomater | 95kr |
| Räksallad med handskalade räkor och gårds ägg | 95kr |

Förrätter

| | |
|---|-------|
| Krämig Parmesanpaj (Parmigiano Reggiano) med lufttorkad tvärnöskinka och soltorkade tomater samt basilikasallad | 105kr |
| Fisk- & skaldjurs-soppa med hemslagen hickoryaioli och bröd | 105kr |
| Minutrökt Hjälmgös med grillad sparris och vinägercrème samt krutonger | 120kr |

Karmansbo Herrgård Sommarmeny

Varmrätter

| | |
|--|-------|
| Rimmat fläsk från gårdsgris, Rocklunda Gård med löksås och kokt färskpotatis | 110kr |
| Gravad Savolax med dillstuvad färskpotatis | 115kr |
| Herrgårdens kalvfärshamburgare med hembakat bröd, bacon, mozzarellaost, lök och hemmagjorda pommes. | 120kr |
| Krämig limepasta med majsckyllingspett, salsa och röd Shisokrassesallad | 125kr |
| Fisk- & skaldjurssoppa med hemslagen hickoryaioli och bröd | 185kr |
| Halstrad långa med smörad vitvinssås och knippemorot och grön sparris samt färskpotatissallad | 235kr |
| Svensk oxfilé ekologiskt uppfödd från Dalsjöfors med smörstekta kantareller, gröna sojaböner serveras med whisky- & pepparsås samt rotfruktsterrine. | 255kr |

Karmansbo Herrgård Sommarmeny

Desserten

| | |
|---|---------|
| Herrgårdens äppelpaj med hemmagjord kanelglass | 75kr |
| Vit chokladBrûlée med limemarinerade jordgubbar | 95kr |
| Chokladmousse-cylinder med rabarbersorbet och valrhonaganache | 110kr |
| Herrgårdens osttallrik med lokala ostar från Karbenning serveras med marmelad och kex | 120kr |
| Handgjorda tryfflar, naggande gott till kaffet! | 17kr/st |

Herrgårdens kakbuffé

(Står uppdukad 12.00-17.00)

| | |
|----------------------------------|------|
| Hembakade kakor och tårta, kaffe | 85kr |
|----------------------------------|------|

Skopglass från Sia

1 kula 15kr, 2 kulor 22kr, 3 kulor 28kr, bägare eller våfla Topping 5kr