



Sommarmusik på Ljunglöfska Slottet 2022

Meny

FÖRRÄTT

Carpaccio på oxfilé med rostade pinjenötter, basilika och ruccola 125:-

Frasig krustad med räkstuvning toppad med löjrom 115:-

Frasig krustad med stuvade kantareller med en smak av god sherry 115:-

VARMRÄTT

Rödtunga i vitvinsås med pommes duchesse 235:-

*Hjortinnanlår med persiljeprickig potatispuré
med en touch av sidfläsk samt rödvinsky* 235:-

Vegetarisk Wellington med mustig kantarellsås 225:-

EFTERRÄTT

Rabarberpaj med kardemummagrädde 95:-

Mangosorbet 75:-

Slottets chockladtryfflar 2 st 40:-

DRYCK

Slottets vin / mousserande vin glas /flaska 90:- / 315:-

Slottets vin karaff 25 cl / 50 cl 110:- / 180:-

Starköl 33 cl / 50 cl från 50:-

Läsk / mineralvatten / lättöl 25:-