

Här på Karmansbo förmedlar vi en gastronomisk upplevelse för både öga & gom. Bergslagens fantastiska skaffereri och våra lokala producenters förstklassiga råvaror ligger oss varmt om hjärtat och avspeglar sig i all vår matlagning.

Vi önskar er en riktigt smaklig måltid!

*Wenche Engström, VD*

*Inga-Lena Eriksson, Köksmästare med köksteam*

*Jenny Landin, platschef*

# Sommarmeny

## Karmansbo Herrgård

### SMÖRGÅSAR

Tvärnskinka och brieost  
Rökt Savolax, pepparrotsfärskost  
Serveras på herrgårdsbakat surdegsbröd

75kr  
75kr

### SALLADER

GREKISK SALLAD  
Fetaost, Taggiascaoliver, lök och tomater

95kr

RÄKSALLAD  
Handskalade räkor och gårdsägg

110kr

### FÖRRÄTTER

TERÖKT SALMALAX  
Serveras med syrade gulbetor och sparrissallad samt sardellvinegrett och örtrutonger.

115kr

FISK-OCH SKALDJURSSOPPA  
Lagad på herrgårdskokad fisk och skaldjursfond med gös, fjällröding, blåmusslor och räkor serveras med hemslagen hickoryaioli.

120kr

RÖKT VILDSVINSFILÉ FRÅN VRETA RÖKERI  
Serveras med en potatis- och pepparrotsterrin samt picklade kantareller och plommonkärnsolja från Blaxta gård i Flen.

120kr

Vi serverar alltid herrgårdsbakat surdegsbröd med kravmärkt kallpressad rapsolja från Sala samt flingsalt till maten.

## VARMRÄTTER

RIMMAT FLÄSK FRÅN GÅRDSGRIS, ROCKLUNDA GÅRD 145kr  
*Serveras med löksås och kokt färskpotatis.*

GRAVAD SAVOLAX 145kr  
*Serveras med dillstuvad färskpotatis.*

HERRGÅRDENS KALVFÄRSHAMBURGARE 165kr  
*Serveras med durumbröd, bacon, mozzarellaost, lök och herrgårdsgjorda pomes.*

FÄRSK PASTA MED KYCKLING FRÅN HAGBY FARM 165kr  
*Serveras med en krämig sås av Bergslagsblå från Wernergårdens mejeri, plommontomater från Norrängen i Sala samt rostade pumpakärnor.*

FISK- OCH SKALDJURSSOPPA 185kr  
*Lagad på herrgårdskokt fisk och skaldjursfond med hjälmargös, fjällröding, blåmusslor, räkor, grönsaker serveras med hemslagen hickoryaioli.*

HALSTRAD HJÄLMARGÖS 265kr  
*Serveras med gotländsk sparris, vitvin- och libbstickssky samt smör och dillstekt färsk potatis.*

SVENSK KVALITETSBESTÄMD OXFILE´ 305kr  
*Med dragon- och vinägercrème, portvinsreduktion, sockerstekt färsk knipplök och färska kantareller.  
Potatismillefeuille varvad med Ålandssmör serveras till.*

## DESSERTER

HERRGÅRDENS ÄPPELPAJ 95kr  
*Serveras med herrgårdsgjord kardemummaglass.*

JORDGUBB & HALLON DESSERT 110kr  
*Herrgårdens jordgubbsskräm serverad med färska svenska hallon och jordgubbar och brynt vit choklad och kall gräddmjölk.*

CHOKLADCHEESECAKE MED FÄRSKOST FRÅN WERNERGÅRDEN 125kr  
*På hasselnötsbotten serveras med herrgårdens hallonsorbet.*

HERRGÅRDENS OSTTALLRIK 135kr  
*Lokala ostar från Wernergårdens mejeri i Karbenning serveras med herrgårdslagad marmelad och kex.*

HANDGJORDA TRYFFLAR 25kr

## KAKBUFFÉ (Står uppdukad 12.00-17.00)

Herrgårdsbakade kakor, bullar och tårta, kaffe, te & saft 120kr  
Barn ej fyllda 12 år 80kr

## SIA SKOPGLASS

1 kula 17kr, 2 kulor 24kr, 3 kulor 30kr, bågare eller våffla  
Topping 5kr