

APERITIFS

CHAMPAGNE Brisson-La haye La passionée	glas	165:-	1/1	899:-
CHAMPAGNE Coizy rosé trepail	glas	175:-	1/1	975:-
CHAMPAGNE Petitjean-Pienne, Coeur de chardonnay	glas	185:-	1/1	1000:-
CAVA Bach Brut, Spanien	glas	99:-	1/1	439:-
PROSECCO Doc Brut Organic, Italien	glas	109:-	1/1	479:-

DRINKAR 4cl 6cl

Aperol Spritz 4cl	129:-
Shandy, (beer & sprite)	89:-
Dagens, (wine & sprite)	89:-
Rom & Cola	139:-179:-
Gin & Tonic	139:-179:-
Vodka & lime	139:-179:-
Jack & Cola (whiskey)	139:-179:-

ÖL PÅ FLASKA

Alkoholfri Melleruds 0,5%	33cl	59:-
Slussvaktare DALSLAND 5,2%	33cl	89:-
Mariestad Export 5,3%	50cl	99:-

FATÖL Melleruds Utmärkta Pilsner EKOLOGISK 4,8%

40cl 75:- 50cl 95:- 60cl 105:-

LÄTTDRYCK

Loka Naturell/ Citron	33cl	29:-
Ginger Joe	33cl	59:-
Coca Cola	40cl	39:-
Coca Cola Zero	40cl	39:-
Fanta	40cl	39:-
Sprite	40cl	39:-

Äppeljuice (Apple)	20cl	25:-	40cl	45:-
Apelsinjuice (Orange)	20cl	25:-	40cl	45:-
Tranbärsjuice (Cranberry)	20cl	25:-	40cl	45:-
Passionsfruktsjuice	20cl	25:-	40cl	45:-
Mjök (Milk)	20cl	25:-	40cl	45:-

KAFFE/COFFEE/TE

Kaffe	35:-
Te	35:-
Cappuccino	49:-
Latte	49:-
Espresso	40:-
Dubbel Espresso	45:-
Macciato	39:-
Americano	39:-

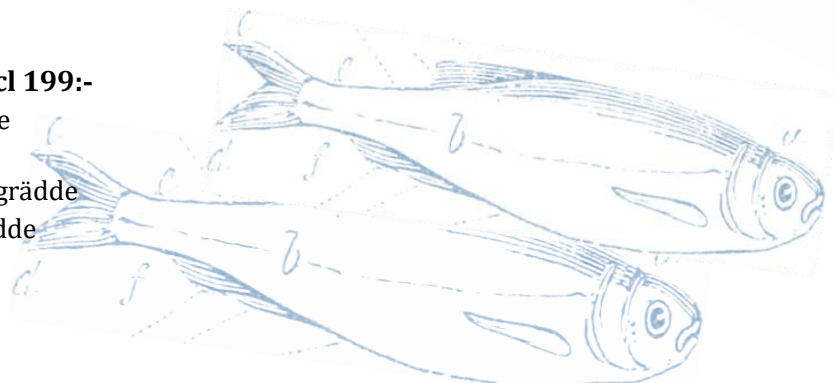
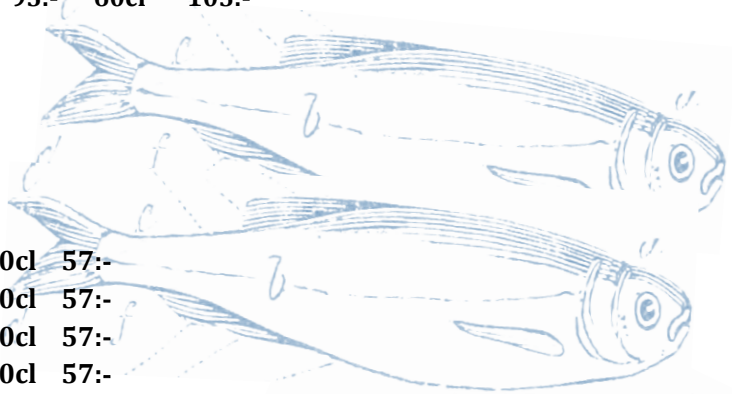
KAFFEDRINKAR / COFFEE DRINKS 4cl 139:- 6cl 199:-

Irish Coffee: Jameson, kaffe, brunt socker, vispgrädde

Amaretto Coffee: Amaretto, kaffe, vispgrädde

American Coffee: Bourbon, kaffe, brunt socker, vispgrädde

Nutty Morgan: Mörk Rom, Frangelico, kaffe, vispgrädde



FÖRRÄTTER /STARTERS

Brasseriets lilla omtalade fisk- och skaldjurssoppa - 169:-

Krämig soppa med räkor, kräftstjärtar och varmrökt lax & smak av saffran.

Our renowned creamy soup, with shrimps, crayfish and hot smoked salmon with a taste of saffron.

Vitlöksbröd (1 st) – 59:- Vitlöksbröd (2 st) – 99:-

Grillad baguett med smör, vitlök och örter – passar till allt. *Grilled baguette with butter, garlic and herbs – suits everything.*

Caprese, krämig mozzarella från södra Italien med tomat, basilika, oliver 139:-

Mozzarella and tomato salad with, olives and basil oil utan mozzarella 99:-

Herrgårdtoast 159:-

Herrgårdslax serveras med vår krämiga hovmästarsås på toast, en tidlös klassiker som fyller 30 år i år.

Herrgårds salmon (both cured and cold smoked) is served with our creamy dill-mustard sauce on toast, a timeless classic celebrating its 30th anniversary this year.

Toast Skagen 149:-

serveras på surdegsbröd

Toast Skagen classic starter with prawns on sourdough bread.

HUVUDRÄTTER /MAINS

Laxtallrik Special - 279:-

En mix av rökeriets läckerheter, Herrgårdslaxen som är både gravad & kallrökt, kallrökt regnbåge. samt varmrökt regnbåge. Serveras med hovmästarsås och vår romsås samt färskpotatis.

Mixed delights from our smokery, Herrgårds salmon (both cured and cold smoked), hot smoked trout and cold smoked trout. Served with mustard sauce, roe sauce and new potatoes.

Brasseriets omtalade Fisk- och skaldjurssoppa - 259:-

Krämig soppa med räkor, kräftstjärtar och varmrökt lax, smak av saffran.

Our renowned creamy soup with shrimps, crayfish and hot smoked salmon with a taste of saffron.

Brasseriets räksmörgås de lux - 279:-

Ett lass handskalade räkor, ägg och romsås på husets hembakade bröd.

The Brasserie's prawn sandwich deluxe. A mountain of hand peeled shrimps on homemade bread. Served with egg and roe sauce.

SALLADER / SALADS

Lax & skaldjurssallad - 249:-

Handskalade räkor, kräftstjärtar och Herrgårdslax. Serveras på en härlig salladsbädd med romsås.

Salmon and shellfish salad with hand peeled prawns, crayfish and Herrgårds salmon (cold smoked and cured) served on a fresh bed of salad and roe sauce.

Vegetarisk Sallad – 159:-

Ekfatslagrad fetaost, oliver, valnötter, rostad paprika, brödkrutonger, honung och basilikaolja.

Feta cheese aged in oak barrels, olives, walnuts, roasted paprika, croutons, honey and basil oil.



GRILLAT / FROM THE GRILL

Högrevsburgare - 239:-

Burgare på högrev. Med cheddarost, pepparjack ost, bacon, lök, sallad, tomat och inlagd gurka Daniels bourbon dressing. Serveras med country style pommes frites samt honey hot chili dipp.
Homemade burger of minced prime rib. With cheese, bacon, onion, tomato pickled cucumber and our burger dressing. Served with country style fries and dip.

Schnitzel à la Daniel – 269:-

Schnitzel med citron, kapris, ärtor, ansjovis och örtsmör, serveras med sauterad potatis.
Pork schnitzel with lemon, capers, peas, anchovies and herb butter, served with sautéed potatoes.

Vegetarisk Burgare- 169:-

Växtbaserad burgare, vegansk sirachamajonnäs, sallad, rostad paprika, inlagd gurka och rostad lök. Serveras med sauterad potatis.
Plant based burger. Vegan siracha mayonnaise, salad, pickled cucumber, roasted peppers, and roasted onions. Served with sautéed potatoes.

BARNMENY / KIDS MENU

Varmrökt Laxfilé – 119:-

Varmrökt lax, romsås och lite grönt. *Hot smoked salmon with roe sauce and some greens.*

Julians Special – 119:-

Varmrökt lax med pommes, romsås och lite grönt.
Hot smoked salmon with fries, roe sauce and greens – a hit with both kids and adults.

Hamburgare med pommes – 119:-

90g burgare med bröd, serveras med sallad vid sidan.
90g burger in bun with fries, salad on the side.

DESSERTER / DESSERTS

Chokladmousse 89:-

Vi serverar en len chokladmousse med chili, toppad med bär och lättvispad grädde – en dessert med fyllighet, hetta och friskhet.
We serve a smooth chocolate mousse with chili, topped with berries and lightly whipped cream — a dessert with richness, heat, and freshness.

Apelsinsorbet 79:-

Söt och syrlig sorbet, full av smak, gjord på solmogna apelsiner från Sicilien.
Sweet and tangy sorbet, full of flavor, made from sun-ripened oranges from Sicily.

Vaniljglass 89:-

Glass med bär, maräng och chokladglasyr, en härlig combination av sött, krämigt och krispigt.
Vanilla ice cream with berries, meringue, and chocolate glaze — a delightful combination of sweet, creamy, and crisp textures.

Något litet till kaffet? Karameller eller mini chokladmousse 39:-



VIN / WINE

ROSÉ

Chavin Rosé, Frankrike Grenache noir 60%, Cinsault 30% Syrah 10%	glas 15cl	89:-	1/1	399:-
Estola Rosé, Spanien, Tempranillo 100%	glas 15cl	99:-	1/1	439:-
Château Gassier Le Pas, Frankrike, Grenache 37%, Syrah 37%	glas 15cl	129:-	1/1	559:-

VITA VINER

Chavin Sauvignon Blanc, Frankrike,	glas 15cl	89:-	1/1	399:-
Mehrlin, Tyskland, Riesling	glas 15cl	99:-	1/1	439:-
Mark West Chardonnay, Kalifornien, Chardonnay 100%	glas 15cl	119:-	1/1	499:-
Merus Pinot Grigio DOC, Italien,	glas 15cl	129:-	1/1	569:-
Sancerre blanc, Frankrike, Sauvignon blanc 100%	glas 15cl	149:-	1/1	659:-
Domaine Rolet Arbois, Frankrike, Savagnin 100%	glas 15cl	159:-	1/1	699:-
Hey French. You could have made it but you didn't, Italien			1/1	799:-

RÖDA VINER

Chavin Carbernet Sauvignon, Frankrike, Carbernet Sauvignon 100%	glas 15cl	89:-	1/1	399:-
The Anvil Shiraz, Sydafrika, Shiraz 100%	glas 15cl	109:-	1/1	499:-
Secret De Lunes Pinot Noir, Frankrike, Pinot noir 100%	glas 15cl	119:-	1/1	529:-
Coto de Imaz reserva, Spanien, Tempranillo 85%	glas 15cl	129:-	1/1	569:-
Roberto Sarotto Barolo Nebbiolo, Italien	glas 15cl	159:-	1/1	699:-
Chateaufneuf du pape 2020, Fra, Grenache, Syrah, Mourvedre			1/1	799:-

Små glas, stora smaker – skål för våren! 23 Kr/centiliter

Vi serverar:

Hallands Fläder är frisk, blommig och lätt med tydlig smak av fläder, citrus och örter. Den passar bäst till mat som är somrig, mild och har lite syra eller fräschör.

Aalborg Akvavit är ren, tydlig och ganska kraftfull i smaken, ofta med framträdande kummin och en torr, kryddig profil. Den är rak och klassisk, vilket gör att den passar bäst till robust, salt och fet mat.

Skåne Akvavit är kraftfull, kryddig och ganska torr med tydlig kummin, anis och fänkål. Den har en robust och traditionell karaktär som gör att den trivs bäst med rejäl, smakrik mat.

