

Middag på Skepparholmen

FÖRRÄTTER

Frasig jordärtskocka med rostad jordärtskocksbuljong och Karl-Johansvampskum (V) 155

Sotad lax med inkokt majrova, pepparrot, grillad morot och äppleskum smaksatt med geranium 155

Handskuren kalvtartar med rostad vitlök, dijonsenap, kapris riven ost och frasig potatis 155

Halstrad anklevertoast med stuvad svamp och portvinsreduktion 255 (+100 tillägg vid paketmeny)

Confiterad potatis med smörsås och 30g löjrom 255 (+100 tillägg vid paketmeny)



VARMRÄTTER

Carbonara på vildsvamp med riven Pecorino (V) 315

Smörstekt kungsfisk med skaldjursragu, bönor och örtslungade gulbetor och potatis 315

Egenstoppad lammkorv med gratäng på potatis och karameliserad lök, kål, dill, morot och stesky 315

Rådjursrygg, rödbeta, kantarell, senapstekt kål, frasig jordärtskocka och sky smaksatt med valnötsblad 395 (+80 tillägg vid paketmeny)



DESSERTER

Saltad mandelglass med hasselnötsbrownie och honungscrumble 125

Yoghurtmouse med blåbärskompott och enbärsmaräng 125

Espressocheesecake med mjölkglass 125

Nygräddad choklad-kastrull med mintsorbet och frasig choklad 125

Om du är osäker på allergener – fråga oss! - Fråga gärna efter vår vinlista.