

Middag på Skepparholmen

FÖRRÄTTER

Frasig polenta gratinerad med Scamorza serveras med en vintersallad och tryffeldressing 155

Klassisk fransk löksoppa 155

Grillad bläckfisk-arm och paprika med espelettepeppar, Lavainbröd och saffransaioli 155

Smörstekt hummerstjärt med skummig skaldjurssås, morotskräm smaksatt med brynt smör och fräsiga brödkrutonger 295

Vår egen fläskterrin med ankelever, portvinskokta körsbär, machesallad och grillat surdegsbröd 155

Ört gravat nöt innanlår serveras i tunna skivor med citronkräm, olivolja och parmesanost och pinjenöt 155



VARMRÄTTER

Kroppkakor fyllda med kål, gula ärtor och karamelliserad lök 285

Linguine (Mancini) Vongole (vi kokar vår pasta al dente) 315

Smörstekt marulk med smörsås, forellrom, kål och örtslungad potatis 315

Örtstekt Pärlehöna med pommes Aligot, kycklingsky och glaserade knippmorötter 315

Bakat fläsk från svensk gårdsgris (Mangalica) serveras med krocket av potatis och lägg samt karameliserat äpple, persilja och steksky smaksatt med tryffel 315

Grillad Svensk Entrecote på ben 300g serveras med hemmagjorda pommes, grönsallad och grönsallad 595



DESSERTER

Cream brulée smaksatt med havtorn och mandarinsocker 125

Varma hjortron med vaniljglass, mandelflarn och brända mandlar 125

Friterad blåbärspaj med kardemummaglass 125

Kvällens ostbit med fröknäcke och färsk honungskaka 125