

# Middagsmeny på Skepparholmen

## FÖRRÄTTER

Bakade betor med tryffeldressing, getostskum, endiv och valnöt (V) 155

Klassisk fransk löksoppa 155

Kallrökt röding med äpple, pepparrot, stenbitsrom och jalapeño emulsion 155

Smörstekt hummerstjält med skummig skaldjurssås, morotskräm smaksatt med brynt smör och fräsiga brödkrutonger 295  
(tillägg 140 vid paketmeny)

Vår egen fläskterrin med anklever, 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 (V) 285

Färsk Pappardelle med vildsvinsragu smaksatt med salvia och rosmarin toppad med parmesan 315

Pocherad röding med vitvinssås, forellrom, kål och örtslungad potatis 315

Stekt norsk piggvar med vitvinssås, forellrom, kål och örtslungad potatis 505 (tillägg 190 vid paketmeny)

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

Grillad Svensk Entrecote 250 g serveras med hemmagjorda pommes, grönspepparsås och grönsallad 595 (tillägg 280 vid paketmeny)



## DESSERTER

Klassisk Crème brûlée toppad med hjortron 125

Mandelkaka smaksatt med rom, serveras med citrusfrukt, mandarin och vispad grädde 125

Friterad blåbärspaj med kardemummaglass 125

Kvällens ostbit med fröknäcke och färsk honungskaka 125