

Middagsmeny på Skepparholmen

FÖRRÄTTER

Ramslöksfyllda toppmurklor serveras med smörsås, purjolök och libbsticka (V) 155

Vit sparris serveras med Sandefjordsås, krispig potatis och gräslök (V) 155/285 (lägg till 30 g Kalixljörom tillägg 130 vid paketmeny)

Ceviche på havsaborre, avokado, grön tomat, Aji Amarillo, lime och koriander 155

Blåmusselsoppa serveras med grönärtskräm, sotad ärta, grön sparris och Xo-sås 155

Skagen på hummer serveras på nystekt lantbröd, toppas med Kalixljörom samt örtsallad 295 (tillägg 140 vid paketmeny)

Råbiff serveras med blekselleri, colatura, olivolja och parmesan 155

Smörstekt kalvbräss serveras med toppmurkla, spritärta, kyckling-velouté och dragon 255 (tillägg 100 vid paketmeny)



VARMRÄTTER

Gnocchi serveras med grönärta, toppmurkla, rostad vitlök toppas med pecorino (V) 285

Grillad havsaborre serveras med sauce vierge, jalapeñodressing och stekt agretti 315

Bakad röding med vitvinsås, primörer, forellrom och kokt potatis 315/420 (Byt ut röding till piggoar tillägg 105 vid paketmeny)

Råbiff med blekselleri, colatura, olivolja, parmesan serveras med hemgjorda pommes frites och grönsallad 285

Grillad lammrostbiff med ragu på vita bönor, ramslök, rostad lök serveras med rökig buljong och potatisgratäng 315

FRÅN GRILLEN

Serveras med hemgjorda pommes frites, bearnaisesås och grönsallad

Konfiterad lejonman-svamp (V) 315

Oxfile 315

Svensk hängmörad Entrecôte 250 g 625 (tillägg 310 vid paketmeny)

Svensk hängmörad Clubstek på ben 400 g 515 (tillägg 200 vid paketmeny)



DESSERTER

Klassisk Crème brûlée 125

Mandelkaka smaksatt med kardemumma serveras med rabarberglass 125

Chokladkräm med cognac-marinerat päron och mörk chokladsorbet 125

Wrångebäck ost 50 g med fröknäcke och färsk honungskaka 125

BYGG PÅ OSTTALLRIKEN

Hillsand blå 50 g 205 (tillägg 80 vid paketmeny), Brie från Löt gårdsmejeri 150 g 345 (tillägg 220 vid paketmeny)

Alla tre ostar 425 (tillägg 300 vid paketmeny)