

MIDDAG PÅ SEGLARKROGEN

Mellanrätter

Seglartallrik 185 kr

Brantevikssill, dillgravad lax, hovmästarsås, skagen, friterad spättafile, remoulad, ägg, rågbröd, ost, tomatmarmelad.

Sebastian Erbedinger Riesling 1899 Rheinhessen 2019 575/115kr

Löjrom och smörstekt färskpotatis 255 kr

Dillkokt färskpotatis som bryns i smör, serveras med löjrom, finhackad rödlök och creme fraiche

Cava El XAMFRA Reserva, Macabeo, Xarel-lo, Pinot noir 550/110 kr

Räklåda 235 kr

Räkor serveras med aioli, citron och bröd

Pazo de Rubianes 640/130 kr

2019 Galicien, Rias Baixas D.O. 100% Albarino

Havskräftor dagspris

Färska Havskräftor serveras med aioli, citron och bröd

Pazo de Rubianes 640/130 kr

2019 Galicien, Rias Baixas D.O. 100% Albarino

Grillad hummer Occhi di Lupo 245 kr

Pasta Occhi di Lupo med skaldjurssås, grillad hummer, parmigiano Reggiano

Domanie francois Legros Bourgogne Blanc 2018 100% chardonnay 750/150 kr

Skagen på råraka 165 kr

Smaksatt med pepparrot, finhackad rödlök och dill, serveras på krispig råraka toppat med forellrom

Stoneleigh 100 % Sauvignon Blanc 425/95 kr

Smörbakad Blomkål 145 kr

Serveras med rostade nötter, blomkålscreme och prästost.

Bourgogne H C d B Melin Blancs Eko 675/135 kr

VARMRÄTTER

FjällRöding 295 kr

Serveras med brynt hollandaise, spetskål och dillkokt potatis
Bourgogne H C d B Melin Blancs Eko 675/135 kr

Smörstekt Piggvar 425 kr

Serveras med sandefjordsås, grön sparris och dillkokt potatis.
Domanie francois Legros Bourgogne Blanc 2018 100% chardonnay 750/150 kr

Grillad Marulk 425kr

Rostat vitlökssmör, shitake, rödvinssås, pancetta och potatiskaka
smaksatt med timjan och vitlök

Foravia 680/140 kr

Piemonte-Langhe Morra Gabriele, 100% nebbiolo

Grillad Kalv 325 kr

Rostat vitlökssmör, shitake, rödvinssås och potatiskaka smaksatt med
timjan och vitlök

Domaine Francois Legros Grand vin de Bourgogne 695/140 kr

Vitticulteur-Récoltant a Nuit St Georges 100% Pinot Noir

Pluma från svenska Gårdar 295 kr

Serveras med ett smör smaksatt med vitlök och parmiggiano reggiano,
potatiskaka med smak av timjan och vitlök.

Chateau Du Trignon Cotes du Rhone 475/95 kr

Dessert

Pannacotta Salt Karamell 115kr

Serveras med rostade nötter och inkokta jordgubbar

Fransk chokladterrin, jordgubbar, chili 145 kr

Chokladterrin toppa med jordgubbspannacotta smaksatt med chili, serveras med vår egna vanilj & citron -glass.

Ost från svenska gårdar 165 kr

Serveras med tomatmarmelad och fröknäcke

Karamell hot shots 120 kr

Karamell/kaffe/lättvispad grädde Hotshots men med en twist
(Innehåller alkohol)

Golden dream 160 kr

Vanilj/apelsin/grädde
(Innehåller alkohol)

Choklad och kaffe drink 160 kr

Vodka/bailys/kaffelikör/grädde/choklad
(Innehåller alkohol)

Meny för våra unga gäster

Friterad spätta 85 kr

Serveras med pommes, remouladsås, eller ketchup

Miniburgare med pommes 85 kr