

Seglarkrogen
BY FREDHOLMS

À LA CARTE

MELLANRÄTTER

Lite större än en förrätt, mindre än en varmrätt.
För dig som vill smaka olika saker men inte bli för mätt.
Ta med fördel två eller tre rätter om du är riktigt hungrig.

Seglartallrik

En tallrik med ett urval av goda smaker.
Brantevikssill, dillgravad lax med hovmästarsås.
Husets Skagenröra, friterad spättafilé, vår
egen remoulad, kokt ägg, fröknäcke, gårdsost,
rågbröd och tomatmarmelad. **195 kr**
Seb. Erbdinger, 100% Riesling 575/115 kr

Toast Skagen

Vår egen Skagenröra, smaksatt med riven
pepparrot, finhackad rödlök och dill,
serverad på smörstekt bröd toppad med
forellrom. **165 kr**
Domaine Julien Auroux,
Sauvignon Blanc 520/105 kr

Vit Sparris

Serveras med Hollandaisesås smaksatt med
brynt smör, toppas med forellrom och puffat
bovete **175 kr**
Domaine Bailly Reverdy, Sancerre, 100%
Sauvignon Blanc 800/160 kr

Brynt skaldjursrisotto

Serveras med rostad rödräka, pinjenötter
och Parmigiano Reggiano. **185 kr**
Morra Gabriele, Piemonte, Foravia
100% Nebbiolo 720/145 kr

Getostbollar

Serveras med rödbetscreme rostade
pinjenötter och honung. **165 kr**
Domaine 47N 3E, Petit Chablis,
100% Chardonnay 725/145 kr

Chark & ostbricka

En träbricka med charkuterier och ost;
tryffelsalami, coppa di Parma och en riktigt
fin prosciutto di Parma. Lagrad Parmigiano-
Reggiano, gammelnas, smörstekt bröd
samt oliver **175 kr**
Morra Gabriele, Piemonte,
100% Barbera 625/125 kr

Pommes frites

Dubbelfriterade krispiga pommes frites
serverade med en aioli på fermenterad vitlök
samt bearnaisesås. **65 kr**

VARMRÄTTER

Kallas också huvudrätter. Välbalanserade rätter från
både regionala och internationella kök. Ibland helt
traditionella, ibland tillagade på vårt eget vis.
Till alla varmrätter serverar vi varma grönsaker.

Stekt fjällröding

Stekt filé av fjällröding, serveras med
Hollandaisesås smaksatt med brynt smör
samt dillkokt potatis. **315 kr**
Sebastian Erbdinger, Rheinhessen, 2021,
100% Grauburgunder 675/135 kr

Ugnsbakad kummelrygg

Serveras med brynt smör, riven pepparrot
räkor samt dillkokt potatis. **395 kr**
Domaine Francois Legros Bourgogne Blanc
Côte de Beaune, 100% Chardonnay 750/150 kr

Grillad skånsk pluma

Smakrik styckdetalj från skånsk gris. Serveras
med en potatiskaka smaksatt med vitlök och
timjan, vitlöks- och parmesan-smör, brynt
Shitakesvamp och rödvinsås. **315 kr**
Vikevike Ghirada Fittiloghe, Bargaria,
100% Cannonau 720/145 kr

Wallenbergare

Smaksatt med vispgrädde och salt, stekt i smör.
Serveras med potatispure, rårörda lingon, brynt
smör och gröna ärtor **275 kr**
Sebastian Erbdinger, Rheinhessen,
100% Pinot Noir 640/130 kr

Sötpotatisrulle med svamp

En sötpotatisrulle med shiitakesvamp och
champinjoner. Serveras med hasselnötsrostad
blomkål och dillyoghurt **245 kr**
Chateau Courac, Rhône, Cunoise, Grenache,
Mourvèdre, Syrah 580/120 kr

Grillad entrecôte

Serveras med rödvinssås, bearnaisesås
och aioli på fermenterad vitlök samt
krispiga pommes frites.
400 g **750 kr**
600 g **850 kr**
Chateau Tour Pressac, Bordeaux, Saint Emilion,
Merlot, Cabernet Franc, Malbec 790/160 kr

ATT VÄLJA VIN

Till alla våra rätter rekommenderar vi ett utvalt vin, fråga oss gärna så berättar vi mer.
Eller be om att få se vår vinlista.
Ni kanske vill titta in i vårt vinrum?
Säg till så försöker vi lösa det.

DRINK INNAN MATEN?

Eller kanske föredrar ni en drink lite senare?
Låt dig gärna inspireras av vår drinklista.

DESSERT

Något litet sött är gott efter maten, en dessert kan också vara en upplevelse i sig. Kaffe, cognac, dessertvin?
Fråga oss, vi har mycket gott att erbjuda.

Ostkaka från Baskien

Kännetecknas av sin karaktäristiska brända yta med karamelliga toner och en saftig mitt.
Serveras med vispad grädde
och blåbärssylt..... **145 kr**

Fransk Chokladterrin

Serveras med vispad hallonpannacotta
och hemgjord glass smaksatt
med citron och vanilj..... **135 kr**

Salt karamellpannacotta

Serveras med inkokta jordgubbar
och rostade nötter. **115 kr**

Två chokladtryfflar

Två riktiga chokladtryfflar, en toppad med saltkola, en med halloncurd. **65 kr**

BARNMENY

Köttbullar med potatismos
eller pommes frites..... **85 kr**
Fish & Chips med remouladsås
eller ketchup..... **85 kr**

SKÅLAR & TALLRIKAR

Våra vackra skålar och tallrikar kommer
från Oscars Krukmakeri i Kristianstad.

Instagram: @oscars_krukmakeri



DRYCKER

ÖL

Arboga	85 kr
Carlsberg Hof.....	85 kr
Jämtlands dubbel IPA 8%	105 kr
Peroni Nastro Azzurro glutenfri.....	95 kr
Hoegaarden Wit Veteöl.....	95 kr
Nils Pils, Åhus Bryggeri.....	85 kr
Citrus IPA, Åhus Bryggeri	95 kr
Lazy Days IPA, Åhus Bryggeri.....	95 kr
Otto Byggmästare, Åhus Bryggeri	105 kr

CIDER

Somersby Päron.....	75 kr
Magners Äpple	85 kr
Absolut Drinks Raspberry-Lemonade	85 kr

VIN

Vi är glada i vin och har därför ett stort sortiment
av trevliga, utvalda viner på glas.

Fråga oss gärna om vårt utbud.
Eller be om att få kika på vår vinlista.

VATTEN & ALKOHOLFRITT

Mineralvatten	30 kr
Coca Cola	30 kr
Coca Cola Zero	30 kr
Fanta	30 kr
Sprite	30 kr
Hallonsoda, Åhus Bryggeri	30 kr
Citronsoda, Åhus Bryggeri	30 kr
Rabarbersoda, Åhus Bryggeri.....	30 kr
Äppelmust	35 kr
Carlsberg 0%.....	45 kr
Melleruds 0%	45 kr
NilsPils Spisöl 2,0%, Åhus Bryggeri.....	35 kr