

Seglarkrogen
BY FREDHOLMS

À LA CARTE

MELLANRÄTTER

För dig som vill prova flera olika rätter men inte bli för mätt. Ta med fördel två eller tre mellanrätter 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, rågröd och tomatmarmelad. **195 kr**
Seb. Erbedinger, 100% Riesling 625/125 kr

Toast Skagen

Vår egen Skagenröra, smaksatt med riven pepparrot, finhackad rödlök och dill, serverad på smörstekt bröd, toppad med forellrom. **165 kr**
Pazo du Rubianes, Albarino 650/130 kr

Räklåda

En trälåda med fina räkor. Serveras med aioli, citron och bröd **195 kr**
Julien Auroux, Bergerac, Sauvignon Blanc
Sémillon 550/110 kr

Havskräftsstjärter

Parmesan och vitlöksgratinerade, serveras med chipotlemajonnäs **210 kr**
Francois Legros,
Bourgogne Chardonnay 750/150 kr

Friterad potatisterrin

Serveras med löjrom, creme fraiche och rödlök **265 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 650/130 kr

Pommes frites

Dubbelfriterade krispiga pommes frites serverade med en aioli på fermenterad vitlök samt bearnaisesås. **85 kr**

VARMRÄTTER

Kallas också huvudrätter. Välbalanserade rätter från både regionala och internationella kök. Ibland helt traditionella, ibland tillagade på vårt eget vis.

Stekt fjällröding

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

Grillad marulk

Serveras med potatiskaka smaksatt med vitlök och timjan, rödvinsås, shiitake och pancetta **415 kr**
Foravia, Morra Gabriele,
Piemonte, Nebbiolo 725/145 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 **295 kr**
Sebastian Erbedinger, Rheinhessen,
100% Pinot Noir 640/130 kr

Hel bergtunga *erbjuds efter dagens tillgång

Serveras med brynt smör, kapris och rödbetor samt dillkokt potatis **395 kr**
Domaine 47N 3E, Bourgogne,
Petit Chablis 725/145 kr

Ravioli al tartufo

Ravioli med svamp och tryffel, brynt smör, parmesan, shiitake och puffat bovete **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.....**145 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
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
Spisöl 2,0%, Åhus Bryggeri.....	35 kr