

Seglarkrogen i Åhus.

# *Skaldjursmeny*

17 oktober 2025

## M E N U

### *Amuse-Bouche*

Krämig kräftsoppa med smak av dillkrona.

### *Skaldjursplatå*

Havskräftor, färska räkor, insjökräftor, blåmusslor, krabbklor, rökta räkor och ostron. Serveras med dillmayo och aioli samt vårt egna bondbröd på surdeg.  
*1150 kr per kuvert. Minst två personer.*

### *Desserter*

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

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

Seglarkrogen i Åhus.

# *Skaldjursmeny*

17 oktober 2025

## V I N M E N U

Mousserande vin

**El Xamfrà Cava Reserva Eco**

Sant Sadurní d'Anoia, Penedes, 30% Macabeo, 55% Xarel-lo, 15% Parellada.  
*595/120 kr*

Champagne

**Earl Fabrice Bertemes Racine**

Champagne Montagne de Reims, Brut Tradition Premier Cru.  
90% Chardonnay, 10% Pinot Noir.  
*795 kr*

Vita Viner

**Pazo De Rubianes**

Galicien, Rias Baixas D.o.2021 100% Albariño  
*640/130 kr*

**Domaine Francois Legros Bourgogne Blanc**

Côte De Beaune, 100% Chardonnay, 2021  
*750/150 kr*

**Domaine 47N 3E**

Chablis Côte De Savant Premier Cru 2019  
*1400 kr*

**Sebastian Erbedinger Riesling "1899"**

Rheinhessen 2021 100% Riesling  
*625/125 kr*

**Sebastian Erbedinger**

Rheinhessen 2021, 100% Grauburgunder  
*675/135 kr*

Mousserande Alkoholfritt

**Richard Juhlin Blanc de Blancs**

*Glas 50 kr*