

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, rågbröd 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. .... **175 kr**  
*47N 3E, Chardonnay,*  
*Petit Chablis.* ..... 725/145kr

### Kronärtskocka & Burrata

Tempura friterad kronärtskocka med burrata, olivolja, rostade fröer ..... **155 kr**  
*Tantaka 650/130 kr*  
*Baskien, 100% Ondarrabi Zuri.* ..... 650/130 kr

### Confiterad vit Sparris

Serveras med hackat ägg, dill, rödlök, regnbågsrom och brynt smör ..... **175 kr**  
*Jean Loron, 100% Chardonnay* ..... 650/130 kr

### Havskräftsstjärtar

Parmesan och vitlöksgratinerade, serveras med smörstekt bröd och ramslöksmajonnäs ..... **210 kr**  
*Pazo de Rubianes, 100% Albarino*  
*Spanien* ..... 700/140 kr

### Chark & ostbricka

En träbricka med charkuterier och ost; tryffelsalami, coppa di Parma och en riktigt fin prosciutto di Parma. Parmigiano-Reggiano, Gammelknas, lagrad gårdsost, friterat tunnbröd samt oliver. .... **165 kr**  
*Barbera D`Alba, Piemonte-Roero, DOC 2019,*  
*Morra Gabriele 100% Barbera* ..... 625/125 kr

### Pommes frites

Krispiga pommes serveras med aioli samt en chipotlemayo. .... **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, dill och smörbakad potatis. .... **315 kr**  
*Sebastian Erbedinger, Rheinhessen, 2021,*  
*100% Grauburgunder* ..... 675/135 kr

### Ugnsbakad torskrygg

Serveras med bouillabaisse-sås, smör- och dillbakad potatis samt fänkål ..... **395 kr**  
*47N 3E, Chardonnay,*  
*Petit Chablis.* ..... 725/145kr

### Grillad skånsk pluma

Smakrik styckdetalj från skånsk gris. Serveras med en potatiskaka smaksatt med vitlök och timjan, varmrökt sidfläsk och rödvinsås ..... **315 kr**  
*Vikevike Ghirada Fittiloghe, Bargarja,*  
*100% Cannonau* ..... 725/145 kr

### Wallenbergare

Legendarisk biff på kalvfärs, maksatt med vispgräddde och salt, stekt i smör. Serveras med potatispure, råörda lingon, brynt smör och gröna ärtor ..... **295 kr**  
*Sebastian Erbedinger, Rheinhessen,*  
*100% Pinot Noir* ..... 675/135 kr

### Tortellini Bolognese

Smörslungad tortellini från Bologna med bolognese & parmesankräm. .... **245 kr**  
*Chateau Courac, Rhône, Cunoise, Grenache,*  
*Mourvèdre, Syrah* ..... 630/125 kr

### Grillad entrecôte

Serveras med rödvinssås och aioli, 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.

## 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**

### Gräddglass med vanilj

Serveras med Snickerskrisp,

lemoncurd och färska hallon .....**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. .... **85 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  |
| C-IPA, Citrus-IPA, Åhus Bryggeri..... | 95 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 Pärön.....                    | 75 kr |
| Värmdö Craft Cider, Äpple .....        | 95 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 .....  | 35 kr |
| Citronsoda, Åhus Bryggeri .....  | 35 kr |
| Rabarbersoda, Åhus Bryggeri..... | 35 kr |
| Äppelmust .....                  | 35 kr |
| Carlsberg 0%.....                | 45 kr |
| Melleruds 0% .....               | 45 kr |
| Spisöl 2,0%, Åhus Bryggeri.....  | 35 kr |

Seglarkrogen  
BY FREDHOLMS