

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

Räklåda

Fina 70/90 räkor serveras i en trälåda med aioli, husets bröd, färskost och citron.... **225 kr**
Puittaino Friuli, 100% Pinot Grigio.... 120/595 kr

Tartar på matjessill med brynt smör

Tärnad matjessill serveras på skivad potatis, toppas med dill, hackat ägg och gräslök **175 kr**
CIPA, CitrusIPA från Åhus Bryggeri..... 95 kr

Kronärtskocka & Burrata

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

Havskräftsstjärter

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

Chark & ostbricka

En träbricka med charkuterier och ost; tryffelsalami, coppa di Parma, prosciutto di Parma. Parmigiano-Reggiano, Gammelknas, friterat tunnbröd samt oliver. **175 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 samt dillkokt potatis. **315 kr**
Sebastian Erbedinger, Rheinhessen, 2021, 100% Grauburgunder 675/135 kr

Ugnsbakad torskrygg

Serveras med brynt smör, pepparrot, räkor och dillkokt potatis. **395 kr**
47N 3E, Chardonnay, Petit Chablis. 725/145kr

Bakad piggvar på ben

I mån av dagens tillgång.
Serveras med Sandefjordssås, forellrom och dillkokt potatis. **445 kr**
Tantaka, Baskien, 100% Ondarrabi Zuri..... 650/130 kr

Grillad skånsk pluma

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

Wallenbergare

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

Ravioli al Tartufo

Ravioli serveras med svamp och tryffel. Brynt smör och parmesan. **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 Snickers

Serveras med 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

Aos Bier 1149, Åhus Bryggeri, 50cl.....	105 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 Päron.....	85 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