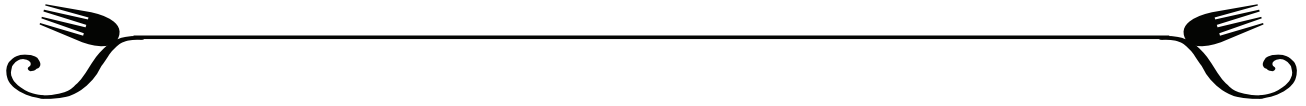


Skansholmens
~ SJÖKROG



FÖRÄTTER

SKANSHOLMENS FISKSOPPA

*Halstrad havskräfta, potatistfondant, rouille,
Järnaost krisp, grillad sparris*
155kr

BALLOTINE PÅ TUPP & ANKLEVER

*Brioche, fikon- & vaniljkompott, picklade
vårprimörer, tryffelemulsion*
165kr

HALSTRADE FÄRSKA PILGRIMSMUSSLOR

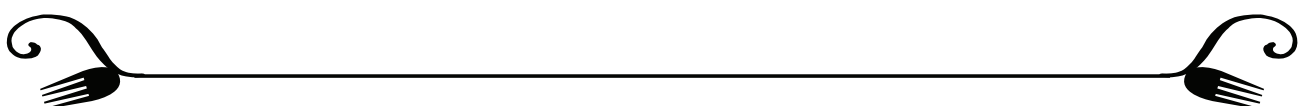
*Citron- & saffransrisotto, portvinkokt rödlök,
persiljeskum, odlad störrom*
170kr

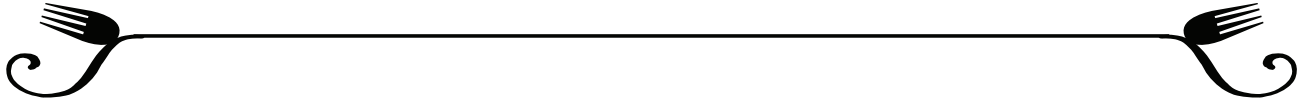
SKALDJUR

ALVEDSRÖKTA RÄKOR från "JANNE PÅ RÖKEN" NYNÄSHAMN

*Chiliaioli, citruscrème fraiche,
rostad bröd, lime, citron*

*Alternativt 20, 40 eller 60 st
för 100, 190 eller 280 kr*





FRÅN HAV & SJÖ

ISLÄNSK KROKFÅNGAD

HÄLLEFLUNDRA

*Persiljerotskräm, ramslök, pancetta på
domtagris, hummervinaigrette*

320kr

HJÄLMARGÖS

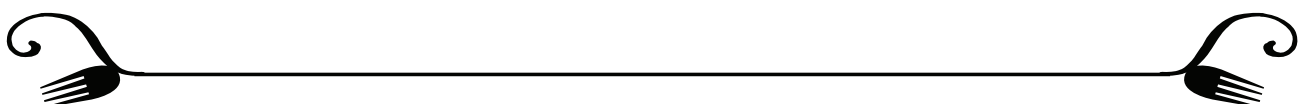
*Svensk löjrom, sparris, nässlor, förlorade
vaktelägg, pepparrotskum,
citronbeurre blanc*

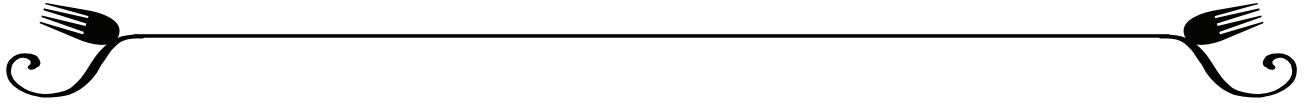
320kr

SMÖRSTEKT STRÖMMING

*Ramslökssmör, mandelpotatispuré,
brännvinslingon, citronvinaigrette*

145kr





FRÅN SKOG & GÅRD

KROKETT & YTTERFILÉ FRÅN MÖRKÖ-VILDSVIN

*Surkål, syltade rödbetor, konfiterad
vitlöks- & mandelpotatispuree, friterad
salvia, bräseringsky*
320kr

HJORTFILÉ FRÅN ÄLEBY GÅRD

*Rotsellerikräm, rostade hasselnötter,
sky på oxsvans och murklor, grillad
sparris, gotlandstryffel*
335kr

DESSERT

CHOCKLAD FONDANT

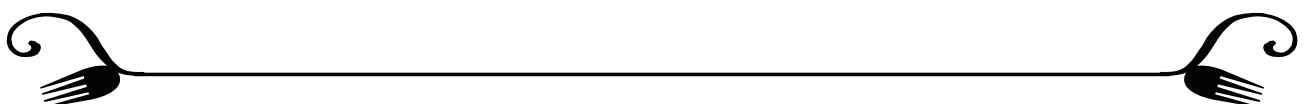
*Åkerbärsglass, choklad- & jordnötssås,
ljumna åkerbär*
120kr

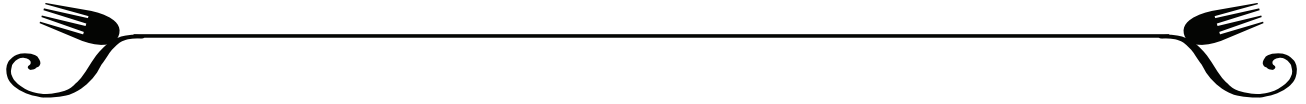
CREME BRULEE

*Rabarber- & vaniljglass, färskost espuma,
rabarberkompott, kaksmulor*
115kr

SORBET

*Hemgjord sorbet av säsongens
frukter & bär*
95kr





OST

HÅRDOST FRÅN JÄRNA MEJERI
Rårörda åkerbär, pistagenötter
85kr

SÖRMLANDS ÄDEL
FRÅN JURSS MEJERI
Päron- & vaniljmarmelad,
kryddade valnötter
85kr

VITMÖGEL "LINNEA"
FRÅN JURSS MEJERI
Inkokta fikon, pecannötter
95kr

OSTBRICKA
En bit av varje ost med tillbehör
245kr

PRALINER

MÖRK CHOKLADPRALIN
Skärgårdsbrännvin, päron
20kr

LJUS CHOKLADPRALIN
Mjölkkaramel, rabarber
20kr

PRALINBLANDNING
En bit av varje pralin
35kr

