



---



*Skansholmens*  
~ SJÖKROG

**Förätter**

*LÖJROMSTOAST, Kalix löjrom, Crème  
fraiche och hackad rödlök*  
195:-

*ALVEDSRÖKTA RÄKOR, Rostat bröd,  
Chiliaioli, Citrus crème  
fraiche, citron och lime*  
100/190/280:-

*SNAPSTRIO: Confiterad anka med syltad bigarå ,  
Rökt nötbog med pepparotsmousse,  
lenrimmad salmalax med  
picklad blomkål*  
185:-

*GÖDKALVSTARTAR,  
örtsallad från Åby kvarn och  
Dijonsenapsvinaigrette med  
kallpressad rapsolja från Järna*  
135:-





## Varmrätter

*PANKOPANERAD STRÖMMINGSFLUNDRA ,  
ramslökssmör , mandelpotatispuré ,  
brännvinslingon och skirat smör.*

149:-

*MJÖLKBAKAD TORSK , Persiljerotspuré ,  
syrade rotsaker och havskräfta*

285:-

*SKANSHOLMENS SKALDJURSTALLRIK (2 personer) ,  
Kingkrab legs , ölkokt hummer från Irland , krabba ,  
ostron från Fine de Claire ,Alvedsrökta räkor från  
Janne på röken i Nynäshamn och saffransaioli.*

645:-

*BIFF RYDBERG , äggula och senapsgrädde*

260:-

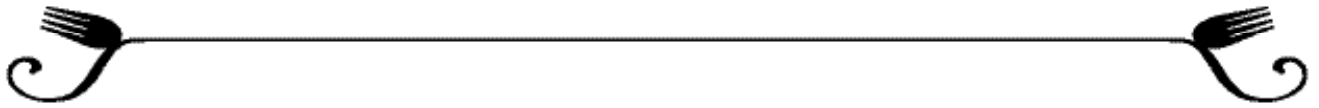
*TOURNEDOS , Västerbottenbakad  
potatisfondant , confiterad scharlottenlök från  
Åby Kvarn , örtsallad och portvinsreduktion*

285:-

*HJORT FRÅN ÄLEBY GÅRD ,  
Rotselleripuré , Skogssvampsragu ,  
Hjortron och Calvados reduktion.*

295:-





## Desserter

*Crème Bruleé med  
pistageglass och Körsbär*

*125:-*

*Choklad & Hasselnötssanwich  
med Karamellsås och säsongens bär*

*135:-*

*Tre sorters sorbé*

*115:-*

## Ostar från Jürrs mejeri

<i>Björnost</i>	<i>85.-</i>
<i>Sörmlandsädel</i>	<i>85.-</i>
<i>Vitmögel</i>	<i>85.-</i>
<i>Ostbricka</i>	<i>215.-</i>

*Alla ostar serveras med  
hemgjorda tillbehör.*

