

Middag på Skepparholmen

FÖRRÄTTER

Svamptoast på grillat lavain med riven gruyère och vinegrette vänd sallad (V) 155

Rostad pumpa med svensk grönmögelost, stjärnanis kryddat
päron, brynt smör och hasselnötter (V) 155

Sotad lax i tunna skivor med citronsyrad silverlök, kallrökt rom, jalapeño smörsås och potatis 155

Handskuren kalvtartar med rostad vitlök, Dijonsenap, kapris,
riven ost och frasig potatis 155

Kryddsotad rådjursrygg i tunna skivor med rökta betor, jordärtskocka och svamp-vinägrett 155

Anklever "Au Torchon" med päron, brioche, portvin och sallads-skott 155 (+ 95 tillägg vid paketmeny)



VARMRÄTTER

Risotto med svartkål, mascarpone och bönor (V) 285

Smörstekt hälleflundra med blåmusselfond smaksatt med
hönsbuljong, spetskål, purjolök, krossad potatis och örter 315

Svenskt grillade Lamm-racks med hemstoppad merguez, persilja-veloute
grillade grönsaker och krispiga höstskott 315

Kumminstekt vildandbröst med brässerat lår, Sichuan peppar och kastanj 315



DESSERTER

Saltad mandelglass med hasselnöts brownie och kanderade hasselnötter 125

Fattig riddare med karamelliserat äpple, stjärnanis, vanilj och lättvispad grädde 125

Dagens ost med frö-knäcke, plommon och hemkokt äppelmarmelad 215
(+ 95 tillägg vid paketmeny)

Semmifreddo med plommon och persika sorbet 125

Om du är osäker på allergener - fråga oss! - Fråga gärna efter vår vinlista.