



Skaldjurfest på Bockholmen



FÖRSTA SERVERINGEN:

Skaldjursbisque

räkrilette smaksatt med dragon och olivolja

Dryck:

Crémant de Bourgogne de Bourgogne NV 160kr/gl

Michel Gonet Fravraux "Le Varlan" Blanc de Noirs 195kr/gl



ANDRA SERVERINGEN - 3 SMÅ RÄTTER

Seafood roll med hummer och kräfta

Friterad räka med chilidipp

Sikromssked med potatis, syrad grädde, rödlök och dillolja

Dryck:

2023 Rijckaert, Côtes du Jura, Chardonnay 190kr/gl

2022 Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 210kr/gl



Skaldjursplateau

KVÄLLENS HÖJDPUNKT!

Hummer, Räkor, Ostron, Gratinerad drottningkammussla

& Havskräftor

Serveras med aioli, hot-island, citronmajonäs och vitlöksbröd bröd

Dryck:

2022 Chablis 1er Cru Montmains 200kr/gl

2018 Chablis Sainte Claire Vieilles Vignes 190kr/gl



DESSERT

Citronsorbet med madeleinekaka och rostad mandel

Dryck:

Carlin de Paolo Moscato d'asti 2024 95kr/gl

PRISER

Meny: 1495 kr för 2personer

Välkomna!



A la Carte



FÖRRÄTTER

Toast Bockholmen 165

räkor, majonäs, dill, citron och pepparrot

Carpaccio 195

oxkött, parmesan, olivolja, lagrad balsamico och krutonger

Morotsoppa 145

med kokos, ingefära och picklad morot

HUVUDRÄTTER

SkinNSTekt torsk 355

med betor, kapris, brynt smör, pepparrot och örtslungad potatis

Bakad blomkål 215

med tryffelmajonäs, makesallad, rostade nötter och brynt smör

Grillad entrecote 335

med kryddsmör, tomatsallad, kryddig pommes och rödvinssky

Kalvköttbullar 235

med krämig potatispuré, gräddsås, pressgurka och lingon

DESSERT

Citronsorbet 115

med madeleinekaka och rostad mandel

Chokladtryffel/Chokladboll 35

Crème brûlée 110

Om du vill veta mer om vad maten innehåller eller
vart den kommer ifrån så får du gärna fråga oss

Välkomna!