MENY — JULBORD

DET KALLA

SILLAR

Senap & wiskey

Kräftmarinerad

Björholmens enbär/fänkål/pomerans

Lök – purjo/röd/gul

Svartvinbär

Matjessill i potatis med bryntsmöremulsion & dillvippa

LAX

Gravad lax – björnbär/rödbeta/gin

Klassisk gravlax – dill/fänkål/vitpeppar

Kallrökt laxmousse på rågsnitt med inlagd gurka & smetana

Najadlaxkanapé med köksmästarsås & körvel

SKALDJUR

Skagenröra

Kräftmousse i krustader med picklad lök

Rökta blåmusslor på surdegskanapé & aioli

Mollösund-ostron med algsallad

FISK

Rökt makrill med pepparmajönnäs, picklad rabarb & grönkålschips

Råraka med stenbitsrom, smetana, picklad lök & dill

Rökt hälleflundra med råstekt äpple, örtemulsion & filmjölksbröd

KÖTT

Viltpaté med vinbär på rågchips

Anklevermousse på torkad brioche & kvittengelé

Rökt dovhjort med pepparotsvisp & jordärtskocka

DET VARMA

Friterad brysselkål med enrisrökt sidfläsk & dragon

Klassisk Janssons frestelse

Rimmat vildsvin med inkokt rödkål, gula russin, nejlika & senapskräm

Köttbullar

Fiskbullar i hummersås

Sönderkokta revben med honung, portvin & långkål

Lågtempad långarygg med bechamell, kryddpeppar, gröna ärtor & senap

DET SÖTA

Äggost med björnbärssylt

Mörk chokladfudge med nötter

Vanilj- & kanelkola med havssalt

Äppelpannacotta med kanelsmulor

Knäckflarn med chiafrön

Mjölkchokladtryffel med cointreau

Hot-shot-tryffel

Cheesecake med pepparkaka & havtorn

OSTAR

Stiltonkräm med glöggreduction

Getost med honung & valnötter

Päronkompott med påverås blå & friterade hasselnötter

Allergier eller specialkost? Fråga oss om alternativ.

BJÖRHOLMEN MARINA

N 58°03 08.87’ E 11°31 19.92’