Menyförslag Fjäderholmarnas Krog och Magasin

Menu Suggestions Fjäderholmarnas Krog och Magasin

Dessa menyer förbeställs minst två veckor innan er ankomst.
Ni väljer en enhetlig meny till samtliga i ert sällskap.
Meddela eventuella allergier eller kostavikelser i god tid.
Med reservation för eventuella ändringar
These menus are to be pre-ordered two weeks in advance of your arrival.
Notify any allergies timely. Please choose one menu for the whole group.
These menus might be subject to change.

Bubbel innan maten?

LA CUVÉE, Laurent-Perrier, Champagne	795:-/75cl
BRUT RESERVE, Billecart-Salmon, Champagne	1395:-/75cl
CAVICCHIOLI PROSECCO EXTRA DRY, Cavicchioli, Venetien	495:-/75cl

Snacks

Snacks

CHIPS *Potato chips*	35:-
NÖTMIX(G) *Mixed nuts*	40:-
CASHEWNÖTTER *Cashews*	45:-
MARINERADE OLIVER *Marinated olives*	65:-

Kanapéer

40:-/stk

Canapées

Vi tar emot tilltuggsbeställningar på minst 10 stk per sort
We take canapée orders of minimum 10 pieces per kind

GRILLAD SPARRIS
Lindad I lufttorkad skinka
Grilled asparagus wrapped in air dried ham

RÖKT LAXROULAD(L)
Med färskost, dill citron och kapris
Smoked salmon & cream cheese roll with dill, lemon and capers

KÖRSBÄRSTOMAT
Med avokado, chilli och lime
Avocado, chilli and lime stuffed cherry tomato

OSTPAJ (G/L)
Cheese pie

POTATIS (L)
Med tångkaviar och crème fraiche
Potato with seaweed caviar and crème fraiche

LÖKPAJ (G/L)
Med getost och timjan
Onion pie with goat cheese and thyme

RÅBIFF (G)
Med senapsmajonnäs och krutonger
Steak tartare with dijonaisse and croutons

ANKLEVER (G/L)
Paté med portvinsgelé och toast
Duck liver paté with port wine jelly and toast

SKAGEN (G/L)
Krämig räk och dillsallad
Creamy shrimp & dill salad

Alla priser är angivna inklusive moms och med reservation för justeringar
All prices are quoted including VAT and subject to change

Storholmen

315:-

Serveras endast mellan 11:30-15:30
Only to be served between 11:30-15:30

TRÄDGÅRDSSALLAD
Med bakat ägg, primörer och dressing
Garden salad with baked egg, spring vegetables and dressing
ROSÉ SELECCIÓN FAMILIA -17, Bodegas Laganza, Tierra del Castilla 400:-/75cl

RIMMAD LAX(L)
Med dillstuvad potatis, fänkål, gurka och socker ärtor
Cold lightly salted salmon with dill-creamed potatoes and fennel, cucumber and sugar snaps
POWERS VIOGNER -16, Powers Winery, Colombia Valley 595:-/75cl

Fjäderholmarna

710:-

TOAST SKAGEN(L/G)
Räkor med dill, citron, pepparrot, majonnäs & löjrom samt toast
Shrimps in mayonnaise, dill, horseradish, lemon & bleak roe with toast
SAUVIGNON "LA SAUVIGNOLE" -16, Raymond Morin, Loire 495:-/75cl

TORSK(L)
Med räkor, ägg, pepparot, brynt smör och färskpotatis
Cod with prawns, eggs, horseradish, browned butter and new potatoes
CHABLIS -16, Domaine des Malandes, Bourgogne 645:-/75cl

CRÈME BRÛLÉE(L)
SAUTERNES GRANDE RÉSERVE -16, Kressman, Bordeaux 125:-/6cl

Blomskär

585:-

SILL OCH STRÖMMING(L/G)
Med ost & potatis
Three types of herring with cheese & potatoes
CARLSBERG, Carlsberg 68:-/33cl
FJÄDERHOLMARNAS TUTING 100:-/4cl

MAJSKYCKLING(L)
Med vitmögelost, majs, bönor, zucchini och tomat
Corn chicken with white mold cheese, corn, beans, zucchini and tomato
THE MOTORCYCLE MARVEL -15, Nederburg, Western Cape 695:-/75cl

JORDGUBBAR(L)
Med vaniljglass, maräng och vispad grädde
Strawberries with vanilla ice cream, meringue and whipped cream
MOSCATO D'ASTI -14, Mustela, Piemonte 85:-/6cl

Vi undviker fiskar & skaldjur som är rödlistade i wwf fiskeguide
(EKO) =biodynamisk, ekologiskt el. hållbart, med el. utan certifikat/ biodynamic, organic or sustainable with or without certifcate
(N) =innehåller nötter/ contains nuts , (L) =innehåller laktos/ contains lactose, (G) =innehåller gluten/ contains gluten

Svanholmen

625:-

CARPACCIO(L)
Med ruccola, senapsdressing och västerbottenost
Carpaccio with rocket salad, mustard dressing and västerbotten cheese
BARBERA D'ALBA -17, Rocche Costamagna, Piemonte 645kr/75cl

REGNBÅGE(L)
Filé med kronärtskockshjärtan, potatis, bakat ägg, vattenkrasse, ansjovis- och parmesan majonnäs
Fillet of arctic char with artichoke heart s, potatoes, baked egg and watercress gremolata, anchovie- & parmesan mayonaise
THE ANCHORMAN -17, Nederburg, Western Cape 695:-/75cl

CHOKLAD(L/G/N)
Moussekaka med honungsglass och kanderad ingefära
Chocolate mousse cake with honey comb ice cream and candied ginger
BANYULS -93, M. Chapoutier, Rhone 110:-/6cl

Vegan alternativ

Vegan alternatives

BETOR(VEGAN) 185:-
Med grönärtshummus, körvel, saltad tofu och kallpressad rapsolja
Beetroots with green pea hummus, sorrel, salted tofu and cold pressed rapeseed oil

KING OYSTER SVAMP(VEGAN) 245:-
Rökt King oyster med Karljohanglaze, selleripuré, vårlök och chipotleolja
Smoked king oyster mushrooms with porcini glaze, celeriac purée, spring onion and chipotle oil

FRUKT OCH BÄR(VEGAN) 145:-
Med sorbet
Fruit and berries with sorbet

Alla priser är angivna inklusive moms och med reservation för justeringar
All prices are quoted including VAT and subject to change