

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 så löser vi snarlika alternativ i den mån det är möjligt. Med reservation för ändringar.

These menus are preordered at least two weeks before your arrival.

Choose one uniform menu for the entire party.

Please notify us of any allergies or dietary restrictions well in advance, so that we can, to the extent possible, offer similar alternatives. Menus may be subject to change.

Snacks

Snacks

CHIPS 50:-

Potato chips

NÖTMIX 50:-

Mixed nuts

MARCONA MANDLAR 80:-

Marcona almonds

GRÖNA OLIVER 80:-

Green olives

Tilltugg

Appetizers

69:-/st

69 SEK per appetizer

Vi tar emot beställningar på minst 10 stycken per tilltugg ni önskar

We accept orders of at least 10 per appetizer you desire

RÄKRÖRA

på krispigt tunnbröd

SHRIMP SPREAD

on crispy flatbread

NYPOTATIS

med färsk stenbitsrom, pepparrot, lök, rökt rapsolja

NEW POTATOES

with fresh lumpfish roe, horseradish, onion, and smoked rapeseed oil

ÄDELFISK

med regnbågsrom, blomkål, dill, brödkrisp

SELECT FISH

with rainbow trout roe, cauliflower, dill, and bread crisp

RÄBIFF PÅ OXE

med ramslök, senap, syrad lök, parmesan

BEEF TARTARE

with ramson, mustard, pickled onion, and parmesan

PRIMÖRBETA

med färskost, dragon, saltrostade valnötter

FIRST HARVEST BEET

with cream cheese, tarragon, and salt-roasted walnuts

Huvudskär

795:-

TERRIN PÅ KYCKLING

med rökt sidfläsk, ramslökscrème, grön sparris och rostade tomater

CHICKEN TERRINE

with smoked pork loin, spring onion crème, green asparagus, and roasted tomatoes

BAKAD REGNBÅGSLAX

med säsongens primörer och sandefjordsås med sikrom

BAKED RAINBOW TROUT

with first harvest vegetables, and Sandefjord sauce with whitefish roe

CITRON OCH HALLON

med vit choklad, fänkål, mandelkaka och havrekrisp

LEMON AND RASPBERRY

with white chocolate, fennel, almond cake, and oat crisps

Saltsjön

795:-

FÄRSK STENBITSROM

med mandelpotatis, pepparrot, gräddfil, rödlök, krispig kavring och rökt rapsolja

FRESH LUMPFISH ROE

with almond potatoes, horseradish, sour cream, red onion, crispy dark bread, and smoked rapeseed oil

HELSTEKT KALV

med krämig ört- och vitlökspotatis, grönsaker efter säsong och rostad oxsvanssky

VEAL ROASTED WHOLE

with creamy herb and garlic potatoes, seasonal vegetables, and roasted oxtail gravy

RABARBERKOMPOTT

med vaniljcrème, kardemumma, inkokt rabarber, rostade kaksmulor och mandelgrädde

RHUBARB COMPOTE

with vanilla crème, cardamom, cooked rhubarb, toasted cookie crumbs, and almond cream

Gröna Lund^(VEG)

795:-

SPARRIS

med sparrisemulsion, rostade hasselnötter, lagrad svecia och hasselnötsvinaigrette

ASPARAGUS

with asparagus emulsion, roasted hazelnuts, aged Svecia cheese, and hazelnut vinaigrette

HELBAKAD BLOMKÅL

med jordärtskocka, kroppkaka med Almnäs Tegel, syrat äpple, ostronskivling och rostade frön

CAULIFLOWER BAKED WHOLE

with artichoke, potato dumpling Almnäs Tegel cheese, pickled apple, oyster mushroom, and roasted seeds

VAL AV DESSERT

Free choice of dessert