



SKILLINGE HAMNKROG

av Två Traktörer

Varmrätter

Moules frites Vinkokta blåmusslor, aioli och handskurna pommes frites	225:-
Stekt sill från Skillinge <i>Mandelpotatispuré, lingonsmör och citron</i>	155:-
Rödspätta Meunière <i>Skånska betor, kapris, brynt smör och riven pepparrot</i>	265:-
Hamnkrogens Bouillabaise <i>Hällefundra, lax, blåmusslor, handpillade räkor, fänkål, saffrans aioli och krutonger</i>	245:-

Till de små

Friterad torsk <i>Med pommes frites och remouladsås</i>	125:-
Ibericokotlett <i>Med pommes frites och örtmajonnäs</i>	125:-

Lite sött att avsluta med

Mörkchoklad-tartelett <i>Havtornssorbet, rostad choklad och oxalis</i>	125:-
Crème brûlée <i>Bourbonvanilj</i>	80:-
Vaniljkokt och råhyvlad rabarber <i>Gräddfilsglass, pistagenötter och kardemummakaka</i>	115:-
Ost i bit från svenska gårdar <i>Fråga personalen vilka sorter som erbjuds just nu</i> <i>Serveras med vårt fänkålsknäcke och hemmakokt marmelad</i>	65:-/bit
En kula sorbet eller glass <i>Fråga personalen vilka smaker som erbjuds just nu</i>	45:-
Hamnkrogens chokladpralin <i>Köksmästarens komposition</i>	35:-