

## *Krogens Söndagsmiddag 13/12*

*Smörstekt rågröd med gravad lax  
Hovmästarsås, krasse och hyvlad fänkål*

\*

*Eldad kummel  
Rillette på rökt makrill, blomkål och syltad lök, grönkål, mandelpotatispuré och  
blåmusselsås*

\*

*Crème brûlée*

*2 rätter 245:-*

*3 rätter 295:-*

*Krogens helg-entrecôte  
Svensk hängmörad entrecôte med handskurna pommes frites, sauce bearnaise  
och tomatsallad*

*245:-*

*I kombination med menyn ovan*

*2 rätter 345:-*

*3 rätter 395:-*

## *Att börja med*

Ostron 35:-/175:-/350:-  
*Fine de Claire* 1st/6st/12st

Löjrom 40g 195:-  
*Smörstekt bröd, rödlök och syrad grädde*

## *Klassiker*

Moules frites 225:-  
*Vinkokta blåmusslor, aioli och handskurna pommes frites*

Stekt sill från Skillinge 155:-  
*Mandelpotatispuré, lingonsmör och citron*

Rödspätta Meunière 275:-  
*Skånska betor, kapris, brynt smör och riven pepparrot*

Hamnkrogens Bouillabaise 245:-  
*Hällefundra, lax, blåmusslor, handpillade räkor, fänkål, saffransaioli och krutonger*

## *Till de små*

Friterad torsk 135:-  
*Med pommes frites och örtmajonnäs*

Hängmörad svensk entrecôte 135:-  
*Med handskurna pommes frites och aioli*

*Lite sött att avsluta med*

|  |          |
|--|----------|
| Sticky toffee pudding<br><i>Serveras med vaniljglass och salt kolasås</i>  | 125:-    |
| Crème brûlée<br><i>Bourbonvanilj</i>   | 80:-     |
| Ost i bit från svenska gårdar<br><i>Fråga personalen vilka sorter som erbjuds just nu</i><br><i>Serveras med vårt fänkålsknäcke och hemmakokt marmelad</i> | 65:-/bit |
| En kula sorbet eller glass<br><i>Fråga personalen vilka smaker som erbjuds just nu</i>   | 45:-     |
| Hamnkrogens chokladpralin<br><i>Köksmästarens komposition</i>  | 35:-     |