

Skipperhuset

— Menu —

SALT VAFFEL

trøffelmayo & serranoskinke

ARANZINI

friteret risotto med urtemayo

SYLTET MAKREL

tomat, macadamianødder, selleri & peberrod

KROGMODNET SVINENAKKE

glaserede beder, bagte løg, kartoffelkompot & pebersauce

BAGTE ÆBLER & VANILJEPARFAIT

saltet karamel & knasende chokolade

5 SERVERINGER 395,-

VINMENU 355,-

1 glas bobler & 3 glas vin

— Snacks —

SALT VAFFEL
trøffelmayo & serranoskinke

RØGEDE BRISLINGER
mayo & citron

ARANZINI
friteret risotto med urtemayo

SERRANOSKINKE
fra Casalba

BRANDEDE KROKETTER
friteret kartoffel med saltet torsk

OLIVEN & MANDLER
ristede, salte Marcona mandler & franske oliven

BURRATA
olivenolie, salt & peber

ØSTERS
3 stk. – 95,-

ANSJOSER
ansjosfileter fra Don Bocarte

50 ,- per ret

— Småretter —

— Dessert —

RØRT TARTAR
sprødt rugbrød, parmesan, tomat & peber

BAGTE ÆBLER & VANILJEPARFAIT
saltet karamel & knasende chokolade

SVAMPETOAST
ristet brød med kantareller & østershatte

HINDBÆR & CHOKOLADE
dulcey chokolade med hindbær & havre crumble

STEGT PIGHVAR
ræddiker, blomkål & muslingsauce

3 SLAGS FRANSKE OSTE
garniture

SYLTET MAKREL
tomat, macadamianødder, selleri & peberrod

95 ,- per ret

KROGMODNET SVINENAKKE
glaserede beder, bagte løg, kartoffelkompot & pebersauce

125 ,- per ret

Vi anbefaler
2-3 snacks & 2-3 småretter
per person
