

Förbeställningsmeny Sjömagasinet

Här finns sådana rätter som är en riktig fest men svåra att lagerhålla eller behöver lite extra tid att tillaga.

Dessa rätter beställs av hela sällskapet.

Kan förbeställas och även avbokas senast två dagar i förväg.

Något att börja med

» Ostron Klemming Grebbestad 75:-st

» Ostron "Jennie"

Pocherade Gillardeau NO:3 på spenat & gurka, champagnesmörsås, Oscietre caviar
& krasse
195:-/st

Mellanrätter

Vitlöksgratinerade havskräftor (1/2 kg) Dagspris

Grillad citron, surdegsbröd, hett smör

Hel gratinerad hummer "Thermidor"

Champinjoner, vispgräddde, gruyère och cayennepeppar
895:-

Huvudrätter

"Skaldjursbåten Jennie II" (min 6p)

Alla havets läckerheter serverade som buffé vid bordet ur Sjömagasinet
skaldjursbåt. Fulladdad med skaldjur, härliga såser, gott bröd & lagrad ost i historisk miljö är detta den ultimata västkustupplevelsen.

-Dillkokta havskräftor

-Nykokt hummer

-Skakerackkrabba

-Pinfårska räkor

-Blåmusslor

-Bohusländska ostron

-Såser, lagrad ost & gott bröd

Serveras i Tullhuset, tullhusbaren samt på uteserveringen.

1395:-pp

Helstekt marulk på ben (min 6p)

med rosmarin, steklök, pancetta & vitlöksconfit, serveras med Bourgognesky, riven tryffel & mandelpotatispuré

895:-pp

Hel vildfångad piggvar (3-4kg) kokt i court-bouillon (min 6p)

Löjromshollandaise, dillkokt potatis, säsongens grönsaker

995:-pp

Svensk hängmörad Porter housesteak 1000g (2-3p) 1995:-

Sauce Bordelaise, skoschampinjoner, lärtrokt fläsk & mandelpotatispuré

