

FÖRRÄTT

Skogstoast

Svampstuvning, kräftor, kryddost, krondill, sikrom & brioche.

2016 Johannishof Charta Riesling 120/480kr

Avery, Ellie's Brown Ale 5,5% 77kr

169/269kr

Halv/Hel

Klassisk råbiff

Svenskt ytterlår, betor, kapris, lök, pepparrot, dijon & bakad gula.

2015 Les Ursulines Pinot Noir 120/480kr

Oskar Blues, Mama's Little Yella (glutenfri) 5,3% 70kr

139/239kr

Halv/Hel

Toast Kroken

Räkor, dillmajonnäs, rödlök, pepparrot, en liten släng av kallrökt lax, sallad & toastböd.

NV Louis Massing Brut Réserve 120/580kr

Mikkeller, American Dream (glutenfri) 4,6% 75kr

149/249kr

Halv/Hel

För de små

Köttbullar

Krokens köttbullar, serveras med potatispuré, pressgurka, lingon & gräddsås.

Mjolk 25kr

89 kr



HUVUDRÄTT

Stekt strömming 145 kr

Potatispuré, brynt smör & rårörda lingon.

2016 Grechetto Umbra IGT 90/360kr

Nynäshamns Ångbryggeri, Landsorts Lager 5,3% 39/65kr

Fiskgryta 165 kr

Serveras med saffransaioli.

2016 Johannishof Charta Riesling 120/480kr

Nynäshamns Ångbryggeri, 20 år jubileumsöl 4,8% 86kr

Viltskavsgryta 185 kr

Med stekt svamp, potatispuré & svartvinbärsgelé.

2014 Rodney Strong Cabernet Sauvignon 130/520kr

Mikkeller, K:relek 4,9% 78kr

Krokens biff Rydberg 305 kr

Oxfile, stekt potatis, ölkokt lök,

lökpuré, bakad gula & dijonkräm.

Nynäshamns Ångbryggeri, Bedarö Bitter 4,5% 80kr

O.P. Andersson (ekologisk) 24kr/cl.

Helstekt rödspätta 295 kr

Svamp, räkor, betor, kapris, pepparrot,

brynt smör & kokt potatis.

2016 Grechetto Umbra IGT 90/360kr

Brekeriet, Sour & Salt 4,6% 90kr

Smörgås 245 kr

Konfiterad kyckling, biffomat, picklad lök,

plocksallad, smörstekt toastbröd, baconmajonnäs,

parmesanpommes & dipp.

2014 Foppiano Zinfandel 135/540kr

Omnipollo, Onda 5,0% 95kr



Allergier- Glöm inte meddela oss om ni har några allergier vi bör känna till.

DESSERT

Crème brûlée

95 kr

NV Pineau de Charentes Or 10y 85kr

2010-2015 Nynäshamns Ångbryggeri, Bötet Barley Wine 9,1% från. 95kr

Körsbär- & björnbärsbomb

105 kr

Körsbärsglass, björnbärssylt, havresmul
& italiensk maräng.

2013 Calvet Sauternes 95kr

Victory, Kirsch Gose 4,7% 85kr

Choklادتårta

115 kr

Serveras med punschglass.

NV Pineau de Charentes Ruby 10y 85kr

2012-2016 Nynäshamns Ångbryggeri, Valsviken Vinterporter 9,1% från. 118kr

Sorbet

45 kr

Fråga oss för dagens smak.

2015 Bricco Quaglia Moscato d' asti 95kr

Great Divide, Titan IPA 7,1% 84kr

Ost

45 kr

Serveras med kex & blåbärshonung.

Utbudet varierar, fråga för dagens smak.

NV Pineau de Charentes Or 10y 85kr

Avery, Liliko'i Kepolo 5,4% 84kr

Tryffel

35 kr

Fråga oss för dagens variant.

NV Pineau de Charentes Ruby 10y 85kr

Nynäshamns Ångbryggeri, Sotholmen Extra Stout 7,0% 79kr

ETC

135 kr

Espresso, tryffel, Cognac.



Allergier- Glöm inte meddela oss om ni har några allergier vi bör känna till.