

Välkommen till *Bomans*



Det hela började med min Gammelmormor Stina Boman som serverade husmanskost på sin krog Bomans Matsalar i Nyköping. Nu är det 4:e generationen Boman som har stafettpippen och för drömmen om den lilla krogen och det lilla hotellet vidare.

Maten på Bomans inspireras gärna av Trosa och bygdens omnejd. När kantarellerna växer i skogarna runt oss, finns

de också i våra grytor. Husmanskosten från Stinas tid finns kvar men Bomans kokkar låter sig även gärna inspireras till modernare matkonst. Så mycket svenskt, närproducerat och ekologiskt som möjligt är ledorden. Leklust och omtanke är begrepp som vi värdesätter och lever efter och det återkommer gärna i maten som serveras.

Välkommen till bords!
Kristin Boman med personal

BOMANS
HOTELL I TROSA

Hamnen, 619 30 TROSA. Tel. 0156-525 00. info@bomans.se www.bomans.se
44 fantasirika hotellrum, weekend, bröllop, kalas och konferenser

Bomans meny

Något att börja med

Kalvkind, paprika och Steffo 145:-

Kinden från kalven marineras i rosmarin, timjan, lagerblad, citron och lök samt vitt vin. Den bakas sedan på ca 90 grader under 48 timmar. Fonden som blir när man har bakat kinden kokas ner och den blandas sedan med kinden samt Steffos prästost.

Allt läggs i en form och pressas. Den steks sedan i ströbröd och smör. Tillkommer gör en sallad på rostad röd paprika, lite vitlök och spad från ansjovis, hyvlad prästost och plockad persilja samt lite rödvinsås.

Vinrekommendation:

2010 Leth Grüner Veltliner, Brunnthal, Österrike 130:-/520:-

Kål, oxbringa och pilgrimsmussla 175:-

Spetskål kokas lätt och läggs i vassle. Därefter får den ligga och mogna under ca 1 månads tid. Den steks "hårt" vid servering. Oxbringan kokas och pressas, steks i kuber och glaceras i mörk fond. Musslan rimmas och halstras.

Vinrekommendation:

2007 Erath Pinot Noir, Oregon, USA 140:-/560:-

Efter det

Torsk, purjolök och havskräfta 295:-

Torskfilé modell större rimmas och bakas i ugn. Purjolöken skärs i större bitar och smakas upp med citron och dill. Från skrov på havskräfta görs en smarrig och mustig sås.

Det som tillkommer är ljummen hjärtsallad, sojabönor, plockad dill och lite rispad pepparrot samt rostad, hyvlad vitlök.

Vinrekommendation:

2009 Schoenburg Grand Cru, Riesling, Alsace, Frankrike 120:-/480:-

Högrevhjärta, rökt sidfläsk och rotselleri. 235:-

Den finaste biten på högreven där entrecoten sitter marineras i sjukt mycket rött vin, örter och lök. Vi styckar den i större bitar och kokar som ett långkok i ugnen tillsammans med rotfrukter. På fonden som blir görs en god rödvinsås som smaksätts med rökt sidfläsk. Rotselleri bakas hel i brynt smör och styckas ut i matiga bitar som sedan värms i samma smör som den är bakad i. Små rökta champinjoner, smälökar, krutonger och plockad persilja tillkommer.

Vinrekommendation:

2009 The Footbolt Shiraz, McLaren Vale, Australien 120:-/480:-

Alltid på Bomans

Råraka med rödlök, gräddfil och Kalixlöjrom halv 195:- hel 295:-

En höjdare vi har serverat sedan 1988. Vi försöker ibland förnya och förändra men det blir alltid stora protester så nu är den som den alltid har varit - krispig.

Vinrekommendation:

2009 Chablis Le Finage, La Chablisienne, Frankrike 125:-/500:-

Strömming på Bomans vis 145:-

Trosa var länge den svenska strömmingens mecka.

Den här är på vårt vis, rågmjölspanerad med ansjovis och slätt mos.

Öirekommendation:

Wisby Klosteröl, Sverige 33 cl 48:-

Stina Bomans stora köttbullar 145:-

Stina stod med ändan i vädret och rullade köttbullarna på plåt i ugn. Barnbarnet Birgitta tittade förtjust på. Det här var den första rätt som lagades i Bomans kök och den kommer alltid att vara kvar.

Dryckesrekommendation:

Arlas ekologiska mjölk (3%) 18:- alt ett jäkligt gott rödtjut

Kalventrecôte, dragon och gröna bönor 325:-

På Snickarbjörns alplanka serverar vi kalventrecôte tillsammans med dragoncrème, gröna bönor, bacon och en rödvinsås samt gratinerad mandelpotatispuré.

Vinrekommendation:

2010 Big Easy, Stellenbosch, Sydafrika, 145:-/580:-

Sist och också minst

Lakris, hallon och citron 105:-

Vi gör en sorbet på lakrits. Hallon blir till en mjuk maräng och sås. Till det ett pulver på citron och även en lite lättare gelé.

Dryckesrekommendation:

Nøgne Imperial Stout, Norge 105:-

Yoghurt, äpple och äpple 115:-

En pudding som smakar yoghurt och vanilj gjuts i en form. På syltiga äpplen gör vi en granite dvs juicen från äpplena fryses och skrapas. En munk som fylls med äppelmos friteras och rullas i socker och kamel.

Vinrekommendation:

The Noble Prankster, Chardonnay-Semillon, McLaren Vale, Australien 6 cl 75:-

Ostar

Ett urval av ostar med tillbehör 135:-

Klokast ger sig. Bara att inse att Frankrike gör godare ostar än vi i vårt land. Dessa ostar varierar och serveras med tillbehör såsom torkad frukt, marmelader efter årstid och knäckebröd.

Vinrekommendation:

Smith Woodhouse LBV 2000, Portugal 6 cl 85:-