

SKALDJURSKRYSSNING 2024

Seafood cruise

Skaldjursplateau

Seafood platter

Ett glas mousserande vin

One glas of sparkling wine

FÖRRÄTT / Starter

Matjessill från Klädesholmen med västerbottenost, syrad lök, gräddfil och färskpotatis

Soused herring from "Klädesholmen" with Swedish "Västerbotten" cheese, pickled onions, sour cream and new potatoes

HUVUDRÄTT / Main Course

Plateau med kokta havskräftor, färska räkor, rökta räkor och musslor serveras med skagenröra, ört- & chilliaioli, färskt bröd och smör

Seafood platter with boiled langoustines, fresh prawns, smoked prawns and mussels is served with "Skagen" mix, herb- & chili aioli, freshly baked bread and butter

TILLVAL / Optional

Halv hummer 360 SEK

Half lobster

DESSERT / Dessert

Lejonet & Björnens italienska vaniljglass med jordgubbar, grädde, marängar och chokladsås 140 SEK

Vanilla ice cream from local producer Lejonet & Björnen with strawberries, cream, meringues and chocolate sauce

Chokladbrownie med nötter, hallonsorbet och saltkolasås 140 SEK

Chocolate brownie with nuts, raspberry sorbet and salted caramel sauce

Ljummen äppelpaj med kanel & kardemummasmulor och vaniljsås 140 SEK

Lukewarm apple pie with cinnamon & cardamom and vanilla sauce

Jordgubbsmousse med mandelflarn och basilikamarinerade jordgubbar 140 SEK

Strawberry mousse with almond crisp and basil marinated strawberries

Med reservation för ändringar beroende av råvaror och säsong/ We reserve the right to make changes due to groceries and season

M/S Carl Michael Bellman och M/S S:t Erik är kontantfria båtar/ M/S Carl Michael Bellman and M/S S:t Erik are cash free boats



STRÖMMA
KANALBOLAGET