

# M/S S:t ERIK

## Räk- & laxkryssning / *Shrimp & salmon cruise 2025*

### BUFFÉ / *Buffet*

Färska räkor, rökta räkor, löksill, senapsill, matjessill, svartvinbärssill, potatis, varmrökt lax, gravad lax med dill och vitpeppar, Hovmästarsås, laxpaté med räkor och dill, gräddfil, hackad rödlök, chilimajonnäs och aioli  
*Fresh prawns, smoked prawns, onion herring, mustard herring, soured herring, black currant herring, potatoes, hot smoked salmon, pickled salmon with dill and white pepper, salmon paté with shrimps and dill, sour cream, chopped red onion, chili mayonnaise and aioli*

Skagenröra, Gummröra, räksalsa med mango, chili, koriander och gurka, ägghalvor med majonnäs och tångkaviar, potatissallad med purjolök och majonnäs, kallskuret, charkuterier, grönsallad, tomat och mozzarellasallad med basilika och svartpeppar, blåmusslor med vin, persilja och vitlök, surdegbröd, rostade spisbröd, mörkt bröd, kex, Prästost, Brieost, smör och hemkokt marmelad

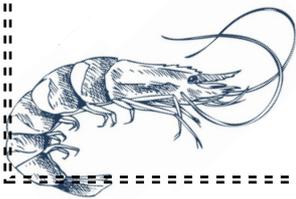
*Swedish "Skagenröra" (shrimps, dill, eggs, mayonnaise and cream fraiche), Swedish "Gummröra" (salmon, cream fraiche, eggs, shives and seaweed roe), salsa with shrimps, mango, chili, cilantro and cucumber, egg halves with mayonnaise and seaweed roe, potato salad with leek and mayonnaise, cold cuts, charcuterie, green salad, mussels with wine, parsley and garlic, sourdough bread, crisp bread, rye bread, crackers, Swedish "Präst" cheese, brie cheese, butter and homemade marmalade*

### TILLVAL / *Options*

Förbeställs senast tre dagar innan avresa / *Order no later than three days before departure*

Nykokta havskräftor 250g, SEK 280  
*Freshly boiled langoustine 250 g*

Halv hummer från Main, SEK 380  
*Half lobster, from Maine*



**KRÖGAREN REKOMMENDERAR  
THE CHEF RECOMMENDS!**

### DESSERTBUFFÉ & KAFFE

*Dessert buffet & Coffee* SEK 135

Prinsesstårta, chokladbrownie toppad med chokladmousse, jordgubbskaka toppad med jordgubbar, äpple och kanelkaka med vaniljkesella och blåbär, kärleksmums toppad med kokos, morotskaka med färskostfrosting, mandelbiscotti och chokladtryffel  
*Princess cake, chocolate brownie with chocolate mousse topping, strawberry cake topped with strawberries, apple cinnamon cake with vanilla cream cheese and blue berries, carrot cake with cream cheese frosting, Swedish "Kärleksmums" (chocolate spongecake with chocolate frosting and coconut flakes), almond biscotti and chocolate truffle*



### GLASSESSERT / *Ice cream dessert*

Lejonet & Björnens italienska vaniljglass, jordgubbar, vispad gräde, maräng och chokladsås SEK 145  
*Vanilla ice cream from local producer "Lejonet & Björnen" with strawberries, whipped cream, meringues and chocolate sauce*

Äter du inte fisk och skaldjur? Välj vegansk varmrätt vid din bokning vilket ersätter fisk och skaldjur på buffén.

Med reservation för ändringar beroende av råvaror och säsong. M/S S:t Erik är kontantfri båt.

*If you do not eat fish and seafood? Choose a vegan main course when booking which will replace the fish & seafood on the buffet.*

*We reserve the right to make changes due to groceries and season. M/S S:t Erik is a cash free boats*