

M/S CARL MICHAEL BELLMAN

Hisingen runt Middag *Dinner* 2026

FÖRRÄTT/ *Starter*

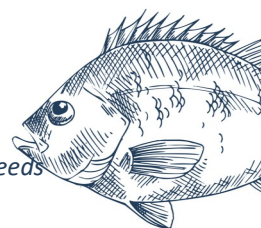
Matjessill från Klädesholmen, Västerbottensost, syrad lök, gräddfil, färskpotatis och knäckebröd
Soused herring from "Klädesholmen", Swedish "Västerbotten" cheese, pickled onions, sour cream, new potatoes and crisp bread

Västerbottenspaj med najadlax, stenbitsromsdressing, dillolja och krasse
Swedish "Västerbottens" cheese pie with cured and smoked salmon, dressing with lumpfish roe, dill oil and cress

Skagenröra på hembakat filmjölsbröd, röd tångkaviar och citron
"Skagen" mix on home baked sourmilk bread, seaweed roe and lemon

Gravad ryggbiff i tunna skivor med marinerade rödbetor, getost och pumpafrön
Cured sirloin steak in thin slices with marinated beetroot, goat's cheese and pumpkin seeds

Tångkaviar med vegansk crème fraiche, syrad rödlök och knäckebröd (vegansk)
Seaweed caviar with vegan crème fraiche, pickled red onion and crisp bread (vegan)



VARMRÄTT/ *Main Course*

Helstekt rödspätta med räkor, champinjoner, smör, rödlök, riven pepparrot och rostad färskpotatis
Fried plaice with shrimps, mushrooms, butter, red onion, horseradish and roasted new potatoes

Västerhavstorsk med skaldjurssås smaksatt med limeblad och citrongräs, säsongens grönsaker och rostad färskpotatis
West sea cod with sauce flavored with shellfish, lime leaves and lemon grass, seasonal vegetables and roasted new potatoes

Kalventrecôte med café de Parissmör, tomat- & löksallad och rostad färskpotatis
Ribeye steak of veal, café de Paris butter, tomato and onionsalad, roasted new potatoes

Majsfriterad tofu, sötpotatis, haricot verts, saltorkade tomater och chimichurrikräm (vegansk)
Fried tofu, sweet potato, haricot verts, sun dried tomatoes and chimichurri cream (vegan)

Bellmans XL Räksmörgås, skalade räkor, kokt ägg, sallad, tomat, gurka och citronmajonnäs på hembakat filmjölkbröd
Bellman XL shrimp sandwich. peeled shrimps, boiled egg, salad, tomato, cucumber and lemon mayonnaise served on homemade sour milk bread



SKALDJURSPLATEAU/ *Seafood Platter*

Byt för- och huvudrätt mot vår skaldjursplateau. Extra kostnad SEK 295/person (Min. 2 personer)
Trade your starter and main course to our seafood platter. SEK 295 extra/person (Minimum 2 people)

Ett glas mousserande vin/A glas of sparkling wine

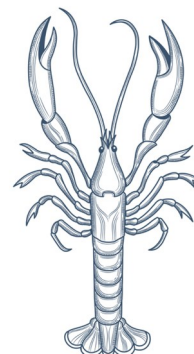
FÖRRÄTT/ *Starter*

Matjessill från Klädesholmen med Västerbottensost, 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, röka räkor och musslor serveras med skagenröra, ört- & chiliaioli, färskt bröd och smör
Seafood platter with boiled langoustines, fresh prawns, smoked prawns and mussels served with "Skagen" mix, herb- & chili aioli, freshly baked bread and butter

OBS! För att garantera er färska skaldjur ber vi er kontakta oss tre dagar innan planerad kryssning.
PLEASE NOTE! *To guarantee fresh seafood, contact us three days before the cruise.*



HALV HUMMER *Half Lobster* SEK 400



BARNMENY / Children's Menu

Nedan serveras som en halv vuxenportion
Alternativt 50% för halv tallrik från dagens meny
Below dishes serves as a half adult portion.

Alternative 50% on a half sized plate from today's menu

Köttbullar med färskpotatis, lingonsylt och gräddsås SEK 99
Meatballs served with fresh potatoes, lingonberries and cream gravy

Pannkakor serveras med grädde och jordgubbssylt SEK 99
Pancakes served with cream and strawberry jam

DESSERT/ *Dessert*

Lejonet & Björnens Italienska vaniljglass med jordgubbar, grädde, maräng och chokladsås SEK 150
Vanilla ice cream from local producer Lejonet & Björnen with strawberries, cream, meringues and chocolate sauce

Chokladbrownie med nötter, hallonsorbet och saltkolasås SEK 150
Chocolate brownie with nuts, raspberry sorbet and salted caramel sauce

Ljummen äppelpaj med kanel & kardemummasmulor serveras med vaniljsås SEK 150
Lukewarm apple pie with cinnamon and cardamom served with vanilla sauce

Jordgubbsmousse med vit choklad och basilikamarinerade jordgubbar SEK 150
Strawberry mousse with white chocolate and basil marinated strawberries

Chokladtryffel SEK 49
Chocolate truffle

Med reservation för ändringar beroende av råvaror och säsong. Våra båtar är kontantfria.
We reserve the right to make changes due to groceries and season. Our boats are cash free.

