

M/S S:t Erik

À LA CARTE - MIDDAG

FÖRRÄTT

- Klassisk löjromstoast med smörstekt bröd, rödlök, syrad grädde och citron, **178 :-**
Toast Skagen med forellrom serveras på hembakat filmjölsbröd, mixesallad och citron, **130 :-**
Parmaskinka serveras med marinerad melon, basilika olja och machésallad, **100 :-**

VARMRÄTT

- Rimmad och ångad torskrygg med skirat smör och räkor,
serveras med säsongens grönsaker, riven pepparrot och dillslungad färskpotatis, **270 :-**
Helstekt Dalsjöforsbiff med rostade grönsaker efter säsong, kalvsky och pepparrotsdipp med saltrostad färskpotatis, **270 :-**
Mowitz-kycklingbröst med rulle på zucchini, rostade buatomater, smulad fetaost och smörd tomat och- vitvinsås, **240 :-**
Hasselnötsstekt selleri med ljummen färskpotatisallad och örtcrème,
serveras med vårrulle på svamp och kål. vegan/vegetarisk, **230 :-**

DESSERT

- Kaffe/ Te **31.25 :-**
Nöt och- daimbrownie med färska jordgubbar, lättvispad grädde och kolasås **115:-**
Vaniljglass med mandelkaka, serveras med rabarber och- jordgubbskompott **100:-**
Mjölkkchokladpannacotta med hallon och lemoncurd **95:-**
Pecannötkolapaj med myltade björnbär och lättvispad grädde **95:-**
Chokladtryffel med hallonsås **31,25:-**

M/S S:t Erik är en kontantfri båt

Alla priser är exklusive moms.

Sällskapet gör en enhetlig menybeställning och meddelar eventuella allergier och specialkost senast 14 dagar före arrangemanget.

MENY SKÄRGÅRDEN

Toast Skagen med forellrom serveras på hembakat filmjölsbröd, mixsallad och citron
Rimmad och ångad torskrygg med skirat smör och räkor, serveras med säsongens grönsaker,
riven pepparrot och dillslungad färskpotatis
Vaniljglass med mandelkaka, serveras med rabarber och- jordgubbskompott

445 :-

MENY HÖNÖ

Klassisk löjromstoast med smörstekt bröd, rödlök, syrad grädde och citron
Helstekt Dalsjöforsbiff med rostade grönsaker efter säsong,
kalvsky och pepparrotsdipp med saltrostad färskpotatis
Nöt och- daimbrownie med färska jordgubbar, lättvispad grädde och kolasås

535 :-

VINPAKET SKÄRGÅRDEN

Ett glas fartygets mousserade vin
Ett glas Dr Thanisch Riesling vin till förrätten
Ett glas Noble Vines 446 Chardonnay till varmrätten
Ett glas Bricco Quaglia Muscato d'Asti till dessert

325 :-

VINPAKET HÖNÖ

Ett glas fartygets mousserade vin
Ett glas Louise Robin Chablis till förrätten
Ett glas Piccini Sasso Al Poggio till varmrätten
Ett glas St Stephan's Crown Tokaji till dessert

395 :-

M/S:t Erik är en kontantfri båt

Alla priser är exklusive moms.

Sällskapet gör en enhetlig menybeställning och meddelar eventuella allergier och specialkost senast 14 dagar före arrangemanget.