

À LA CARTE

FÖRRÄTT / STARTERS

Klassisk löjromstoast med smörstekt bröd, rödlök, syrad grädde och citron, **183 :-**

Classic toast with bleak roe, red onion, sour cream and lemon 183:-

Toast Skagen med forellrom serveras på hembakat filmjölsbröd, mixesallad och citron, **133 :-**

Toast Skagen with trout roe on sour milk bread with salad and lemon 133:-

Parmaskinka serveras med marinerad melon, basilika olja och machésallad, **100 :-**

Parma ham with melon, basil oil and maché salad 100:-

VARMRÄTTER / MAINS

Rimmad och ångad torskrygg med skirat smör och räkor, serveras med säsongens grönsaker, riven pepparrot och dillslungad potatis **275 :-**

Swedish salted and steamed cod with browned butter and shrimps, served with vegetables of the season, horseradish and potatoes 275:-

Helstekt Dalsjöforsbiff med rostade grönsaker efter säsong, kalvsky och pepparrotsdipp med saltrostad färskpotatis 275:-

Locally produced beef with roasted vegetables of the season, veal gravy and horseradish dip and salt baked fresh potatoes 275:-

Mowitz-kycklingbröst med rulle på zucchini, rostade Buatomater, smulad fetaost och smörad tomat och- vitvinsås, **245 :-**

Chicken breast with zucchini, roasted tomatoes, Feta cheese and butter sauce with tomatoes and white wine sauce 245:-

Hasselnötsstekt selleri med ljummen färskpotatissallad och örtcrème, serveras med vårrulle på svamp och kål. vegan/vegetarisk, **233 :-**

Celery fried in hazelnuts, warm fresh potato salad with herb creme served with a spring roll of mushroom and cabbage 233:-

DESSERTS

Nöt och- Daimbrownie med färsk jordgubbar, lättvispad grädde och kolasås **118:-**

Nuts- and Daim brownie with fresh strawberries, whipped cream and caramel sauce 118:-

Vaniljglass med mandelkaka, serveras med rabarber och- jordgubbskompott **103:-**

Vanilla ice with almond cake, served with rhubarb- and strawberry compote 103:-

Mjölchokladpannacotta med hallon och lemoncurd **100:-**

Chocolate panna Cotta with raspberries and lemon curd 100:-

Pecannötkolapaj med myltade björnbär och lättvispad grädde **95:-**

Pecan and caramel pie with crushed blackberries and whipped cream 95:-

Chokladtryffel med hallonsås **31,25:-**

Chocolate truffle with raspberry sauce 31,25:-

M/S S:t Erik och M/S Carl Michael Bellman är kontantfria båtar

Alla priser är exklusive moms.



À LA CARTE

MENY SKÄRGÅRDEN / MENU SKÄRGÅRDEN

Toast Skagen med forellrom serveras på hembakat filmjölsbröd, mixesallad och citron

Toast Skagen with trout roe on sour milk bread with salad and lemon

Rimmad och ångad torskrygg med skirat smör och räkor, serveras med säsongens grönsaker, riven pepparrot och dillslungad potatis

Swedish salted and steamed cod with browned butter and shrimps, served with vegetables of the season, horseradish and potatoes

Vaniljglass med mandelkaka, serveras med rabarber och- jordgubbskompott

Vanilla ice with almond cake, served with rhubarb- and strawberry compote

465 :-

MENY HÖNÖ / MENU HÖNÖ

Klassisk löjromstoast med smörstekt bröd, rödlök, syrad grädde och citron

Classic toast with bleak roe, red onion, sour cream and lemon

Helstekt Dalsjöforsbiff med rostade grönsaker efter säsong, kalvsky och pepparrotsdipp med saltrostad färskpotatis

Locally produced beef with roasted vegetables of the season, veal gravy and horseradish dip and salt baked fresh potatoes

Nöt och- Daimbrownie med färska jordgubbar, lättvispad grädde och kolasås

Nuts- and Daim brownie with fresh strawberries, whipped cream and caramel sauce

535 :-

M/S S:t Erik och M/S Carl Michael Bellman är kontantfria båtar

Alla priser är exklusive moms.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

