

À LA CARTE

FÖRRÄTT / STARTERS

Klassisk löjromstoast med smörstekt bröd, rödlök, syrad grädde och citron. **183 kr**

Classic toast with bleak roe, red onion, sour cream and lemon. SEK 183

Toast Skagen med forellrom serveras på hembakat filmjölsbröd, mixesallad och citron. **133 kr**

Toast Skagen with trout roe on sour milk bread with salad and lemon. SEK 133

Parmaskinka serveras med marinerad melon, basilika olja och machésallad. **100 kr**

Parma ham with melon, basil oil and maché salad. SEK 100

VARMRÄTTER / MAINS

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

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

Helstekt Dalsjöforsbiff med rostade grönsaker efter säsong, kalvsky och pepparrotsdipp med saltrostad färskpotatis. 275 kr

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

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

Chicken breast with zucchini, roasted tomatoes, Feta cheese and butter sauce with tomatoes and white wine sauce. SEK 245

Hasselnötsstekt selleri med ljummen färskpotatisallad och örtcrème, serveras med vårrulle på svamp och kål. vegan/vegetarisk. **233 kr**

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

DESSERTS

Tryffel och kakbuffé inkl. kaffe. **100 kr**

Cake and truffles buffet incl. Coffee. **SEK 100**

Lejonet & Björnens italienska vaniljglass, jordgubbar, grädde, maräng och chokladsås. **105 kr**

Vanilla ice cream from local producer Lejonet & Björnen, with strawberries, cream, meringues and chocolate sauce. **SEK 105**

Tre sorters ljus chokladmousse på choklad botten med mandelflarn och halloncoulis. **125 kr**

Triple layer chocolate mousse with almond flakes and raspberry coulis. **SEK 125**

Rocky road-kladdkaka med sea salted caramel-glass, saltrostade nötter och säsongens bär. **115 kr**

Rocky road-chocolate cake with sea salted caramel-ice cream, roasted salted nuts and seasonal berries. **SEK 115**

Chokladtryffel med hallonsås. **32 kr**

Chocolate truffle with raspberry sauce. **SEK 32**

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

