

MIDDAGSMENY

ETT & SAMMA MENYVAL FÖR SAMTLIGA I GRUPPEN, MED HÄNSYN FÖR SPECIALKOST & ALLERGIER
EVERYONE IN THE GROUP AGREES ON A MENU CHOICE, WITH THE EXCEPTION OF SPECIAL DIETS & ALLERGIES

FÖRRÄTT / STARTERS

Klassisk löjromstoast med smörstekt bröd, rödlök, syrad grädde och citron. **188 kr**

Classic toast with bleak roe, red onion, sour cream and lemon. SEK 188

Toast Skagen med forellrom serveras på hembakat filmjölsbröd, mixesallad och citron. **135 kr**

Toast Skagen with trout roe on sour milk bread with salad and lemon. SEK 135

Parmaskinka serveras med marinerad melon, basilika olja och machésallad. **105 kr**

Parma ham with melon, basil oil and maché salad. SEK 105

VARMRÄTTER / MAINS

Rimmad och ångad torskrygg med skirat smör och räkor, serveras med säsongens grönsaker, riven pepparrot och dillslungad potatis. **280 kr**
Swedish salted and steamed cod with browned butter and shrimps, served with vegetables of the season, horseradish and potatoes. SEK 280

Helstekt Dalsjöforsbiff med rostade grönsaker efter säsong, kalvsky och pepparrotsdipp med saltrostad färskpotatis. 280 kr
Locally produced beef with roasted vegetables of the season, veal gravy and horseradish dip and salt baked fresh potatoes. SEK 280

Mowitz-kycklingbröst med rulle på zucchini, rostade Buatomater, smulad fetaost och smörad tomat och- vitvinsås. **250 kr**
Chicken breast with zucchini, roasted tomatoes, Feta cheese and butter sauce with tomatoes and white wine sauce. SEK 250

Hasselnötsstekt selleri med ljummen färskpotatissallad och örtcrème, serveras med vårrulle på svamp och kål. vegan/vegetarisk. **239 kr**
Celery fried in hazelnuts, warm fresh potato salad with herb creme served with a spring roll of mushroom and cabbage. SEK 239

DESSERTS

Dessertbuffé inkl. kaffe. **100 kr**

Dessert buffet incl. Coffee. **SEK 100**

Lejonet & Björnens italienska vaniljglass, jordgubbar, grädde, maräng och chokladsås. **110 kr**

Vanilla ice cream from local producer Lejonet & Björnen, with strawberries, cream, meringues and chocolate sauce. SEK 110

Tre sorters ljus chokladmousse på choklad botten med mandelflarn och halloncoulis. **130 kr**

Triple layer chocolate mousse with almond flakes and raspberry coulis. SEK 130

Rocky road-kladdkaka med sea salted caramel-glass, saltrostade nötter och säsongens bär. **120 kr**

Rocky road-chocolate cake with sea salted caramel-ice cream, roasted salted nuts and seasonal berries. SEK 120

Chokladtryffel med hallonsås. **32 kr**

Chocolate truffle with raspberry sauce. SEK 32



STRÖMMA
KANALBOLAGET

MIDDAGSMENY

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/ M/S S:t Erik & Carl Michael Bellman are cash free boats

Alla priser är exklusive moms. / All prices are excluding VAT



STRÖMMA
KANALBOLAGET