

## À LA CARTE

### 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 färskpotatisallad 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**

**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

