

# M/S GÖTEBORG

## À LA CARTE LUNCH

Havets Wallenbergare, serveras med smörslungad färskpotatis, gröna ärtor och örtsås  
*Seafood Wallenbergare, served with butter-tossed new potatoes, green peas and herb sauce*

Rimmad, långkokt Oxbringa, serveras med rostade rotsaker, krämig buljong och pepparot  
*Slow-cooked brisket of beef, served with roasted root vegetables, creamy gravy and horseradish*

Ugnsbakad kyckling, serveras på potatis & rotfruktsbädd, tomatssallad samt dragoncrème  
*Oven-baked chicken, served on a bed of potatoes & root vegetables, with tomato salad and tarragon cream*

Rostad blomkål och sötpotatishummus tillsammans med örtmarinerade linser, toppad med pumpakärnor  
*Roasted cauliflower & sweet potato hummus served with herb-marinated lentils & topped with pumpkin kernels*

*Lunchen inkluderar nybakat lantbröd, smör och sallad/Lunch includes freshly baked farmhouse bread, butter & salad*

## PRIS / PRICE

SEK 190

## DESSERT

Passionscheesecake med kokos 120:-  
*Passion fruit cheesecake with coconut SEK 120*

Lottas variant av Chokladmousse med bärkompott 120:-  
*Lotta's chocolate mousse with berry compote SEK 120*

Båtens mazarinkaka med topping av säsongens bär 120:-  
*Mazarin Cake with berries SEK 120*

