

## M/S GÖTEBORG

### SKÄRGÅDSBUFFÉ / ARCHIPELAGO BUFFET

3 sorters inlagd sill med klassiska tillbehör, Väst kustens Gubbröra  
Krämiga ägghalvor, M/S Göteborgs gravade lax med Hovmästarsås  
Vininkokt lax med citron och fänkål, Färska räkor med båtens aioli, ostpaj,  
3 sorters charkuterier med båtens picklade grönsaker, Potatissallad med äpple, kapis och purjo  
Örtsås, Rostad primörssallad, Grönsallad med honung och senapsvinaigrette  
Lagrad ost, Brie och gräddädel, Hemkokt marmelad  
Nybakat lantbröd och fäbodknäcke

*3 kinds of pickled herring with classic trimmings, West Coast egg-anchovy salad  
Creamy egg halves, M/S Göteborgs gravlax with dill & mustard sauce  
Wine-poached salmon with lemon & fennel, Fresh shrimp with the boat's aioli  
Cheese quiche, 3 kinds of deli meats with pickles  
Potato salad with apple, capers & leek, Herb sauce  
Roasted early-vegetable salad, Green salad with honey & mustard vinaigrette  
Mature cheese, Brie and creamy blue cheese, Home-made preserves  
Freshly baked farmhouse bread & Fäbodknäcke crispbread*

**PRIS / PRICE**  
SEK 495

### TILLVAL / OPTIONAL EXTRAS

Nykokta havskräftor, *Freshly boiled langoustine* 200 g. SEK 200  
Halv mainehummer, *Half lobster*. SEK 295

### DESSERT

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

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

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



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET

