

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. **205 kr**

Classic toast with bleak roe, red onion, sour cream and lemon. SEK 205

Toast Skagen med forellrom serveras på hembakat filmjölsbröd, mixesallad och citron. **149 kr**

Toast Skagen with trout roe on sour milk bread with salad and lemon. SEK 149

Parmaskinka serveras med marinerad melon, basilika olja och machésallad. **115 kr**

Parma ham with melon, basil oil and maché salad. SEK 115

VARMRÄTTER / MAINS

Rimmad och ångad torskrygg med skirat smör och räkor, serveras med säsongens grönsaker, riven pepparrot och dillslungad potatis. **310 kr**
Swedish salted and steamed cod with browned butter and shrimps, served with vegetables of the season, horseradish and potatoes. SEK 310

Helstekt Dalsjöforsbiff med rostade grönsaker efter säsong, kalvsky och pepparrotsdipp med saltrostad färskpotatis. 310 kr
Locally produced beef with roasted vegetables of the season, veal gravy and horseradish dip and salt baked fresh potatoes. SEK 310

Mowitz-kycklingbröst med rulle på zucchini, rostade Buatomater, smulad fetaost och smörad tomat och- vitvinsås. **275 kr**
Chicken breast with zucchini, roasted tomatoes, Feta cheese and butter sauce with tomatoes and white wine sauce. SEK 275

Hasselnötsstekt selleri med ljummen färskpotatissallad och örtcrème, serveras med vårrulle på svamp och kål. vegan/vegetarisk. **260 kr**
Celery fried in hazelnuts, warm fresh potato salad with herb creme served with a spring roll of mushroom and cabbage. SEK 260

DESSERTS

Dessertbuffé **110 kr**

Dessert buffet **SEK 110**

Lejonet & Björnens italienska vaniljglass, jordgubbar, grädde, marängar och chokladsås. **120 kr**

Vanilla ice cream from local producer Lejonet & Björnen, with strawberries, cream, meringues and chocolate sauce. SEK 120

Tre sorters ljus chokladmousse på choklad botten med mandelflarn och halloncoulis. **140 kr**

Triple layer chocolate mousse with almond flakes and raspberry coulis. SEK 140

Rocky road-kladdkaka med sea salted caramel-glass, saltrostade nötter och säsongens bär. **130 kr**

Rocky road-chocolate cake with sea salted caramel-ice cream, roasted salted nuts and seasonal berries. SEK 130

Chokladtryffel med hallonsås. **35 kr**

Chocolate truffle with raspberry sauce. SEK 35



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

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

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

530 :-

MENY HÖNÖ / MENU HÖNÖ

Klassisk lörjromstoast 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

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

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

585 :-

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