

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 210

DESSERT

Passionscheesecake med kokos 130:-
Passion fruit cheesecake with coconut SEK 130

Lottas variant av Chokladmousse med bärkompott 130:-
Lotta's chocolate mousse with berry compote SEK 130

Båtens mazarinkaka med topping av säsongens bär 130:-
Mazarin Cake with berries SEK 130