

LUNCHMENY

Lunch Menu 2026

Ett och samma menyval för samtliga i gruppen, med hänsyn för specialkost och allergier
Everyone in the group agree on a menu choice, with the exception of special diets and allergies

Pris/person SEK 235 (263)

VARMRÄTT/Main Course



Kokt rimmad torsk med rödbetor, kapris, rödlök, pepparrot och dillslungad färskpotatis
Boiled, salted cod with beetroot, capers, red onion, horseradish and dill-tossed new potatoes

Hemgravad lax med dillstuvad potatis, dillsenapsås och citron
Home-cured gravlax with dillcreamed potatoes, dillmustard sauce and lemon

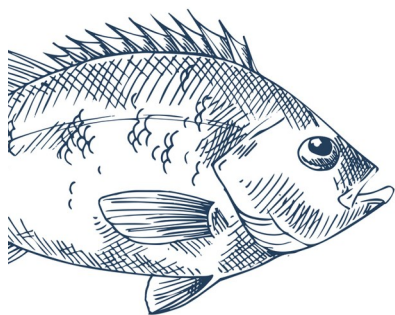
Helstekt spätta med champinjoner, säsongens grönsaker, ansjovissmör och dillslungad potatis
Whole fried plaice with mushrooms, seasonal vegetables and anchovy butter served with dilltossed potatoes

Rimmad oxbringa med rostade rootsaker, pepparrotssås och senap
Brisket of beef with roasted root vegetables, horseradish sauce and mustard

Kalvbiff med tomat- och löksallad, fransk senapsdressing och rostad färskpotatis
Veal burger with tomato- and onion salad, french mustard dressing and roasted new potatoes

Kycklingbröst från Mowitz gård med rostade Buatomater, lök, rucola och tomatsmörsås
Chickenbreast från Mowitz farm with roasted tomatoes from Bua, onion, rocket salad and tomato-butter sauce

Bakad blomkål med grönsaksquinoa, örtolja, tomat- och koriandersalsa
Baked cauliflower with vegetable quinoa, herb-infused oil, tomato and coriander sauce



DESSERTBUFFÉ OCH KAFFE/*Dessert buffet and coffee*

SEK 125 (SEK 140)



Chokladmousse med bär
Hemmagjord chokladtryffel
Jordgubbar
Fransk chokladkaka med vaniljkesella
Mandelbiscotti
Morotskaka med färskostfrosting

*Chocolate mousse with berries
Chocolate truffle
Strawberries
French chocolate cake with vanilla flavoured cheese curd
Almond biscotti
Carrot cake with cream cheese frosting*

FLER DESSERTER/*More Desserts*

Lejonet & Björnens Italienska vaniljglass, jordgubbar, grädde, maränger och chokladsås SEK 134 (SEK 150)
Vanilla ice cream from local producer Lejonet & Björnen, strawberries, cream, meringues and chocolate sauce

Tre sorters ljus chokladmousse på chokladbotten med mandelflarn och halloncoulis SEK 134 (SEK 150)
Triple layer chocolate mousse on chocolate base with almond flakes and raspberry coulis

Rocky road kladdkaka med sea salted caramel glass, saltrostade nötter och säsongens bär SEK 134 (SEK 150)
Rocky road chocolate cake with sea salted caramel ice cream, roasted salted nuts and seasonal berries

Chokladtryffel med hallonsås SEK 44 (49)
Chocolate truffle with raspberry sauce



Med reservation för ändringar. Våra båtar är kontantfria. Exklusive moms (inklusive moms).
We reserve the right to make changes. Our boats are cash free. Excluding VAT (including VAT).