

LUNCHMENY

Lunch Menu 2026

Lunchen inkluderar sallad, nybakat lantbröd och smör.
Ett och samma menyval för samtliga i gruppen, med undantag för specialkost & allergier.
The lunch includes salad, freshly baked farmhouse bread and butter.
Everyone in the group agrees on a menu choice, with the exception of special diets & allergies.



VARMRÄTT/Main Course

Pris/per SEK 235 (263)

Havets wallenbergare med smörslungad färskpotatis, gröna ärtor och örtsås
Swedish-style seafood patties with butter-tossed new potatoes, green peas and herb sauce

Helstekt ryggbiff med rödvinssky, rostade rootsaker och betor efter säsong
Roasted sirloin steak with red wine sauce, roasted root vegetables and seasonal beets

Ugnsbakad kyckling med potatis, rotfrukter, tomatsallad och dragonkräm
Oven-baked chicken with potatoes, root vegetables, tomato salad and a cold tarragon cream

Vegansk pannbiff med havregräddsås, pressgurka och potatis
Vegan burger with plant based cream sauce, pickled cucumber and potatoes

DESSERT/Dessert

Passionscheesecake med kokos SEK 134 (150)
Passion fruit cheesecake with coconut

Chockladmousse med bärkompott SEK 134 (150)
Chocolate mousse with berry compote

Båtens mazarinkaka med topping av säsongens bär SEK 134 (150)
Mazarin cake with berries of the season

Chokladtryffel SEK 44 (49)
Chocolate truffle



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)