

MIDDAGSMENY

Dinner 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 exeption of special diets and allergies.

**KRÖGAREN
REKOMMENDERAR**



MENY HÖNÖ SEK 555 (622)

Bifftartar med brynt smör, ansjovismajonnäs och svartrotschips
Beef tartare with browned butter, anchovy mayonnaise and black root chips

Lågtempererad ryggbiff med säsongens grönsaker, rotselleripuré,
rödvinsås och örtpotatis

*Low temperature cooked sirloin of beef with celery root purée,
seasonal vegetables, red wine sauce and herb potatoes*

Chokladmousse med bärkompott
Chocolate mousse with berry compote

MENY SKÄRGÅRDEN SEK 580 (650)

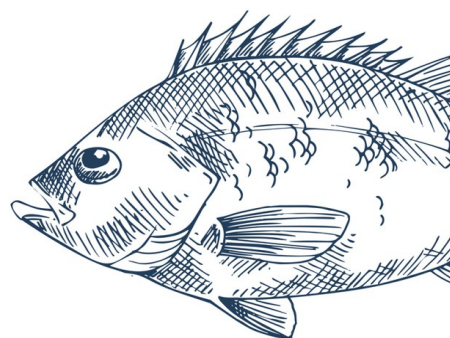
Gravlaxtartar med dillmajonnäs, laxrom, färsk riven pepparrot och
rågbrödskrutonger

*Pickled salmon tartare with dill mayonnaise, salmon roe, freshly
grated horseradish and rye bread croutons*

Dagens fångst med Sandefjordsås, dillslungad potatis och
säsongens primörer

*Catch of the day with "Sandefjord2 sauce, dill-tossed potatoes
and seasonal vegetables*

Passionsfruktscheesecake med kokos
Passion fruit cheesecake with coconut



FÖRRÄTT/ Starter

Gravlaxtartar med dillmajonnäs, laxrom, färsk riven pepparrot och rågbrödskrutonger SEK 155 (174)
Pickled salmon tartare with dill mayonnaise, salmon roe, freshly grated horseradish and rye bread croutons

Bifftartar med brynt smör, ansjovismajonnäs och svartrotschips SEK 145 (162)
Beef tartare with browned butter, anchovy mayonnaise and black root chips

Pilgrims mussla med rotselleripuré, rostade hasselnötter och sojabrynt smör SEK 185 (207)
Scallop with celeriac purée, roasted hazelnuts and soya browned butter

Blomkålspannacotta med vegetarisk rom, dill, citron och örtsallad SEK 135 (151)
Cauliflower pannacotta with vegetarian roe, dill, lemon and herb salad

VARMRÄTT/ Main Course

Ugnsbakad rödbeta med rotselleripuré, getost och rostad mandel SEK 285 (319)
Oven baked beetroot with celeriac puree, goat's cheese and roasted almonds

Stor fiskgryta SEK 290 (325)
Big fish pot



Dagens fångst med Sandefjordsås, dillslungad potatis och säsongens primörer SEK 345 (386)
Catch of the day with "Sandefjord" sauce, dill-tossed potatoes and seasonal vegetables

Lågtempererad ryggbiff med säsongens grönsaker, rotselleripuré, rödvinssås och örtpotatis SEK 325 (364)
Low temperature cooked sirloin of beef with celeriac root puree, seasonal vegetables, red wine sauce and herb potatoes

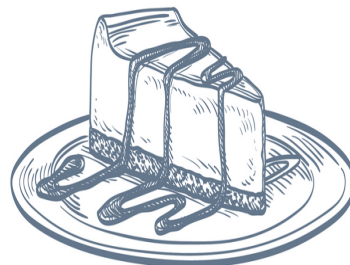
DESSERT/ Dessert

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

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

Båtens mazarinkaka med säsongens bär SEK 134 (150)
Mazarin cake with seasonal berries

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)