

M/S ANGANTYR M/S PRINS CARL PHILIP S/S DROTTNINGHOLM

LUNCHMENY LUNCH MENU

FÖRRÄTTER STARTERS

Traktörens klassiska lerpottasill med färskpotatis, mild matjessill, gårdsägg, dill, gräslök och brynt smör

Classic clay pot herring with new potatoes, mildly spiced matie herring, eggs, dill, chives and brown butter

Räktoast med pepparrot, senap, rödlök, rostad surdeg, dillolja, friterad svartkål

Shrimp toast with horseradish, mustard, red onion, toasted sourdough, dill oil, sautéed Tuscan kale

Tartar på kalv, citruspicklad kålrabi, syltad shiitake, konserverade senapsfrön, rökt enrisaioli

Tartare of veal, citrus-pickled kohlrabi, pickled shiitakes, mustard caviar, smoked juniper aioli

“Kruditéer” picklade krispiga primörer med basilikafärskost, strimlad ostronskivling, mustig mörk buljong på svamp, rostad rotselleri och spetskål, rödbetsgroddar, rostade solrosfrön

‘Crudités’ pickled crispy early vegetables with basil cream cheese, shredded oyster mushrooms, rich & hearty dark broth of wild mushrooms, roast celeriac & point cabbage, beetroot shoots, toasted sunflower seeds

VARMRÄTTER MAIN COURSES

Torsk med färskpotatisstomp, örtbakad fänkål, dillolja, ragu på strimlad kålrot, palsternacka och broccoli, små spenat- & rucolabladd, brynt smör

Cod with crushed potatoes, herb-baked fennel, dill oil, ragu of shredded swede, parsnip and broccoli, baby spinach, rocket leaves, brown butter

Gravad lax med dillstuvad potatis, syltad rödlök och trädgårdssallad

Gravlax with creamy dill-sauce potatoes, pickled red onion and garden salad

Vit portabella på blomkål- & bönstomp med färskpotatis, rostade solrosfrön

och örtolja, konfiterad vit portabello med buljong

White portobella on cauliflower and bean mash with potatoes, toasted sunflower seeds

and herb-infused oil, confit of white portobello mushrooms with broth

Gräddstuvade köttbullar på hjort med färskpotatis, råörda lingon och pressgurka

Cream-braised venison meatballs with potatoes, sugar-stirred lingonberries & pickled cucumber

DESSERTER DESSERTS

Frisk fruktsallad med punschgrädde och vaniljglass

Fresh fruit salad with punsch cream & vanilla ice cream

Tartine med äpple- & kanelkompott, vaniljcrème, syltad rabarb & karamell, oxalis

Tarte tatin with apples and cinnamon compote, vanilla crème, sweet pickled rhubarb & caramel, oxalis

Chokladmousse på raw choklad, rabarber och bär i säsong, krisp på

hackad kanderad mandel, citronmeliss & mynta

Mousse of raw chocolate, rhubarb and seasonal berries, crisp of chopped candied almonds, lemon balm & mint



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S ANGANTYR M/S PRINS CARL PHILIP S/S DROTTNINGHOLM

LUNCHMENY LUNCH MENU

Varmrätt 215:- (241:-)

Två rätter 275:- (308:-)

Tre rätter 335:- (375:-)

Prices for 1,2 or 3 courses

Mineralvatten och kaffe/te 45:- (50:-)

Mineral water and coffee/tea

VEGETARIAN ELLER VEGAN?

Under varje kategori finns ett vegetariskt alternativ som alltid kan kombineras med den rätt som väljs för övriga sällskapet. Vegetariska rätterna görs enkelt VEGANSKA på begäran vid beställning.

Under each category there is a vegetarian alternative that can always be combined with the dish chosen for the rest of the party. Vegetarian dishes can easily be made VEGAN on request when ordering.

Välkommen med din beställning av en gemensam meny, antal och dryck för ert sällskap så snart som möjligt, dock senast två veckor före arrangemanget. Definitivt antal gäster samt eventuella allergier meddelas senast fem vardagar innan. Vänligen notera att respektive fartyg har ett minimiantal av gäster. Pris inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella meny- och prisändringar. Menyn är giltig 1/4 2021 - 31/3 2022.

We kindly ask you to pre-order a shared menu and drinks for your party (specifying number of guests) as soon as possible, but no later than two weeks before the event. Notify us of the exact number of guests and any allergies no later than five working days in advance. Please note that each boat has a minimum requirement for the number of guests. The price shown in brackets includes VAT. We reserve the right to make changes to menus and prices.

Menu valid 1st of April 2021 until 31st of March 2022.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

