

INFÖR DIN BOKNING/*Upon booking*

För att vi ska kunna planera ert evenemang på bästa sätt behöver vi några detaljer från er.

Vänligen skicka nedan information
senast två veckor före ert evenemang:

- Val av meny och dryck – alla måste välja samma meny
 - Specialkost och allergier
- Antal gäster – kan justeras fram till **fem vardagar** innan.

*We kindly ask you to send us the following information
no later than two weeks before your event:*

- *Menu and Drink selection – the same menu applies to the entire group.*
 - *Cost preferences*
- *Number of guests – can be adjusted up to **five** weekdays in advance.*

VÅRA DRYCKESPAKET/*Our Beverage packages*

Gäller endast där dryckespaketet erbjuds.

This apply only where beverage packages are offered.



I dryckespaketen ingår:

- Ett glas till förrätten
- Ett glas med påfyllning till varmrätten
- Ett glas till desserten

The beverage packages include:

- *One glass with the starter*
- *One glass with refills for the main course*
- *One glass with dessert*

SE VÅR MENY

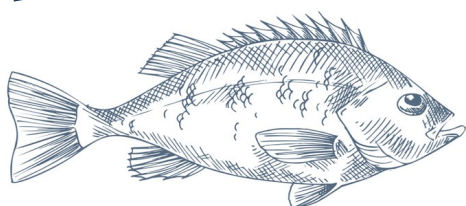
See our Menu



M/S PRINS CARL PHILIP

Middag/ *Dinner* 2026

**KRÖGAREN
REKOMMENDERAR**



MENY STADSHUSET SEK 623 (698)

Skagenröra på rågbröd, sikrom, dill och citron
Mix of shrimp on rye bread, whitefish roe, dill and lemon

Smörstekt hälleflundra med tryffelbakad blomkål,
palsternackspuré, primörer och Chablissås
*Butter-fried halibut served with truffle baked cauliflower,
parsnip puree and Chablis sauce*

Vaniljpannacotta med halloncoulis, citronmeliss och havreflarn
Vanilla pannacotta with raspberry coulis, lemon and oat flakes

DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 448 (560)

Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Niederösterreich (AT) *Eco*
Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

MENY SÖDER MÄLARSTRAND Veg SEK 573 (642)

Carpaccio på betor med Västerbottensostkräm, senapskål och saltrostade frön
Carpaccio on beetroots with Västerbotten cheese cream, rocket, and salt roasted seeds

Smörbakad rotselleri med jordärtskockspuré, belugalinser, gremolata, rostade frön och picklad schalottenlök
Butter-baked celeriac with artichoke puré, beluga lentils, gremolata, roasted seeds and pickled shallots

Lime- och citronparfait med lakritsmaräng och halloncoulis
Lime and lemon parfait with licorice meringue and raspberry coulis



DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 395 (494)

Gustave Lorentz Pinot Gris Evidence Alsace (FR) *Eco*
Terre de Mistral Côtes du Rhône, Rhône (FR) *Eco*
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

MENY LÅNGHOLMEN SEK 514 (576)

S.O.S - tre sorters sill med smör, bröd och ost
S.O.S - three kinds of herring with butter, bread and cheese

Byssans egna köttbullar med gräddsås, rårörda lingon,
pressgurka och potatispuré
*Swedish meatballs with cream sauce, lingonberry,
pickled cucumber and mashed potatoes*

Vaniljglass med jordgubbar och maräng
Vanilla ice cream with strawberries and meringue

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 420 (525)

Stromma Eco Lager 4,2% & 5 cl fartygets snaps
Les Pierres Dorees Pinot Rouge,
Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

MENY PRINS CARL PHILIP SEK 672 (753)

M/S Prins Carl Philips räkcocktail - chilimarinerade vannameiräkor, gurka,
mango- och avocadosalsa toppat med grönkålschips

M/S Prins Carl Philips shrimp cocktail - chili marinated vannamei shrimps
with cucumber, mango and avocado salsa, topped with kale chips

Helstekt oxfilé med potatiskaka, konfiterad lök, madeirasky och örtsmör
Beef tenderloin with potato cake, confit onion, madeira sauce and herb butter

Vaniljpannacotta med halloncoulis, citronmeliss och havreflarn
Vanilla pannacotta with raspberry coulis, lemon balm and oat crisps



DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 443 (554)

Gustave Lorentz Pinot Gris Evidence, Alsace (FR) Eco
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

MENY ESSINGEN SEK 565 (633)

Toast M/S Prins Carl Philip – stuvade kantareller med
cognac, parmesantäcke och färsk persilja

Toast M/S Prins Carl Philip – stewed chanterelles with
cognac, parmesan and fresh parsley

Majskycklingfilé med vitlöks- och potatisstomp, fräst squash,
picklad schalottenlök, grönkålschips och vinsky
*Chicken breast with garlic- and mashed potatoes, fried squash,
pickled shallots, kale chips and wine jus*

Stekta äpplen med dulce de leche och rostad mandel
Fried apples with dulce de leche and roasted almonds

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 405 (506)

Les Pierres Dorees Pinot Rouge,
Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Terre de Mistral Côtes du Rhône, Rhône (FR) Eco
Bracco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)



HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast ekologiskt och etiskt märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus i WWF:s fiskguide.

SUSTAINABILITY

In our restaurants we only use environmentally friendly cleaning agents and work actively to reduce the use of single-use plastic items. We only serve organic and ethically labeled coffee/tea and never fish that has a red light in WWF's fish guide.