

# JULBORD M/S GUSTAFSBERG VII

## Glögg

*Mulled wine*

### SOS – servas som sharing vid bordet

Brantevikssill, Skeppsholmssenapssill, Julsill, Pepparrot- och kaprissill, Curry- och äpplepicklad äggplanta (vegan), Lagrad och smulad prästost, knäckebröd, smör och småpotatis  
*Brantevik herring, Skeppsholm mustard herring, Christmas herring, Horseradish and caper herring Curry and apple-pickled eggplant (Vegan), Matured and crumbly Präst cheese, crispbread, butter and small potatoes*

### Fiskbordet

Mjukt och hårt bröd, smör, Juledamer, Gubbröra, Rullströmming, Ägg Royal med räkor och fänkål, Citrusgravad lax, Varmrökt lax, Rökta laxfenor. Tillbehör: Dillpotatis, Senapssås, Örtmajonnäs, Citronsås  
*Bread, butter, Christmas Edam cheese, Classic Swedish anchovy onion and egg mélange Baltic herring rolls, Egg Royale, Citrus-marinated salmon, Warm-smoked salmon, Smoked salmon fins, Dill potatoes, Mustard sauce, Herb mayonnaise, Lemon sauce*

### Kallskuret

Griljerad vildsvinsskinka, Älgsalami, Rensalami, Viltpaté, Rökt älgstek, Rökt och gravad ren (ej på lunch), Rökt älg hjärta, Tillbehör: Lingoncumberland, Grovkornig senap, Sötstark senap  
*Wild boar ham roasted in breadcrumb coating, Elk salami, Reindeer salami, Game pâté, Smoked elk roast, Smoked and marinated reindeer (not for lunch cruise), Smoked elk heart, Lingonberries, Cumberland, Coarse mustard and Sweet & Strong mustard*

### Sallader

Gulbetscrudité, Apelsin- och endivesallad med granatäpple, Rödkål- och dadelsallad, Rödbetstartar med smågurkor och picklade senapsfrön, Grönkålsallad med citronette och lagrad ost, Rostad brysselkål med fermenterade sojaböner, Krossade gröna ärtor med havssalt och kryddpeppar, Syltade grönsaker  
*Yellow beet crudités, Orange and endive salad with pomegranate, Red cabbage and date salad, Beetroot tartare, Kale salad with citronette and mature cheese, Roast Brussels sprouts, Crushed green peas with sea salt and allspice, Preserved vegetables*

### Småvarmt

Gräddkockt grönkål med röka mandlar, Sirapsglaserad kålrot, Helbakad rotselleri chimichurri, Rostad kulpotatis, Jansons frestelse, Viltprinskorv, Älgköttbullar, Maltbakad fläksida  
*Cream-poached kale with smoked almonds, Syrup-glazed Swedish turnip, Whole-roasted celeriac chimichurri, Roast bullet potatoes, Jansson's Temptation – anchovy, onion, potato and cream bake, Game Prinskorv sausages, Elk meatballs, Malt-baked side pork*

### Ost och marmelad

Tre svenska ostar från Smakrike, Två hemkokta marmelader, Sesamknäcke  
*Three Swedish cheeses by the Smakriket regional food labe, Two homemade preserves, Sesame crispbread*

### Sötsaker

Mandarinkaka, Pecankolapaj, Saffransostkaka, Mandelpepparkakor, Småkakor, Lättvispad grädde, Rårörda bär, Marinerade konjaksfikon, Inlagda mandariner, Chokladmousse, Chokladtryffel, Mintkyssar, Knäck, Kola och fudge, Godis blandad karaktär, Färsk frukt  
*Mandarin cake, Pecan toffee pie, Swedish saffron cheesecake, Almond gingerbread biscuits, Lightly whipped cream, Marinated brandy figs, Preserved mandarins, Chocolate mousse, Chocolate truffles, Toffee with nuts, Mixed sweets, Fresh fruit*

Gäller november – december 2019. Med reservation för ändringar.



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET

