

M/S PRINS CARL PHILIP

År 2026



**TIPS! Njut av julbordets läckerheter
i flera traditionsenliga serveringar.**

GLÖGG / *Mulled Wine*

Vid ankomst serveras glögg och kryddig pepparkaka
Upon arrival, mulled wine and ginger biscuit is served

SILL & STRÖMMING / *Herring*

Matjessill • Inlagd sill • Senapssill • Köpenhamnsill
Boquerones på strömming • Wasabi- och limesill
Stekt inlagd strömming • Brantevikssill • Ört- och vitlökssill
Romsås • Lerpottasill • Öjebyröra

Matjes herring • Pickled herring • Mustard herring • Copenhagen-style herring • Boquerones style Baltic herring • Wasabi and lime herring • Fried pickled Baltic herring • Brantevik herring • Herb and garlic herring
Roe sauce • "Öjebyröra" - a Swedish creamy herring mix
"Lerpottasill" - a traditional Swedish herring dish

LAX MED MERA / *Salmon*

Gravad lax • Inkokt lax • Varmrökt lax
Skaldjursterrin • Ägghalvor med kaviar och räkor • Kräftskagen
Hovmästarsås • Pepparrotsmajonnäs
Cured salmon • Poached salmon • Warm/smoked salmon • Seafood terrine • Egg halves with caviar and shrimp • Crayfish Skagen mix
Mustard dill sauce • Horseradish mayonnaise

KALLSKURET / *Cold Cuts*

Julskinka • Grillad rostbiff • Portergravad biff • Rökt lammfiol
Renkorv • Grönpepparpaté • Bakad Leverpastej
Christmas ham • Grilled roast beef • Porter cured beef • Smoked lamb leg • Reindeer sausage • Green pepper pâté • Baked liver pâté

OST & BRÖD / *Cheese & bread*

Cheddar • Stilton • Västerbottensost • Julvört • Rågbröd
Spisbröd • Gruyère • Brie de Meaux • Getost • Saint Agur
Cheddar • Fikonmarmelad • Kex
Cheddar • Stilton • Västerbotten cheese • Christmas wort bread
Rye bread • Crispbread • Gruyère • Brie de Meaux • Goat cheese
Saint Agur • Cheddar • Fig marmalade • Crackers

Vegetariska / veganska rätter måste förbokas.
Pre-book vegetarian / vegan dishes.

SALLADER / *Salads*

Grönkålssallad med apelsin och granatäpple
Potatissallad • Rödbetssallad
Kale salad with orange and pomegranate
Potato salad • Beetroot salad

TILLBEHÖR / *Sides*

Picklade grönsaker • Syltlök • Hackad rödlök
Gräddfil • Cornichons • Rårörda lingon
Tre sorters senap • Äpplemos • Cumberlandsås
Dillmayo • Pressgurka
Pickled vegetables • Pearl onions • Chopped red onion
Sour cream • Cornichons • Lightly crushed lingonberries
Three kinds of mustard • Apple purée • Cumberland sauce
Dill mayo • Pickled cucumber

SMÅVARMT / *Hot dishes*

Köttbullar • Prinskorv • Janssons frestelse • Rödkål • Brunkål
Gräddstuvad grönkål • Revbensspjäll
Ädelost, brysselkål och bacon • Bakad spetskål med brynt smör, svamp och soya • Grillade kronärtskockor med citron och mandel • Grillad rotselleri med mandel • Potatis
Meatballs • Sausages • "Jansson's frestelse" - a traditional Swedish creamy potato and anchovy casserole • Red cabbage • Brown cabbage • Creamed kale • Spareribs • Blue cheese with Brussels sprouts and bacon • Baked pointed cabbage with browned butter, mushrooms and soy • Grilled artichokes with lemon and almonds
Grilled celeriac with almonds • Potatoes

OST & DESSERT / *Cheese & Desserts*

Ostbricka med tillbehör • Vaniljpannacotta
Chokladbiskvier • Småkakor • Ostkaka med sylt
Chokladmousse • Smulpaj • Knäck • Chokladfudge
Mjuk pepparkaka med kolasås och lingon • Chokladbollar
Marsipangodis • Nötter • Fikon • Dadlar • Chokladtryfflar
Torkad frukt • Struvor • Fruktkorg • Julgodis
Cheese platter with accompaniments • Vanilla panna cotta
Chocolate biscuits • Small cookies • Swedish cheese cake with jam
Chocolate mousse • Crumble pie • Toffee • Chocolate fudge
Soft gingerbread cake with caramel sauce and lingonberries
Chocolate balls • Marzipan sweets • Nuts • Figs • Dates • Chocolate truffles • Dried fruit • Rosettes • Fruit basket • Christmas sweets

Med reservation för eventuella ändringar i menyn. *Subject to possible changes in the menu.*



STRÖMMA
KANALBOLAGET