

M/S WAXHOLM III

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*

Inlagd sill • Matjessill • Senapssill • Ört- och vitlöksströmming • Citronsill • Currysill • Lerpottesill
Romgravad strömming • Kaviarströmming • Kräfftströmming
Ansjovisströmming • Stekt inlagd strömming • Nubbesallad
Sillsallad • Tre sorters lök • Gräddfil

Pickled herring • Matjes herring • Mustard herring • Herb and garlic herring • Lemon herring • Curry herring • Clay potter's herring • Roe-marinated Baltic herring • Baltic herring • Pickled fried Baltic herring • Three kinds of onion • Sour cream

LAX MED MERA / *Salmon*

Ägghalvor med räkor och majonnäs • Gravad lax
Varmrökt lax • Kallrökt lax • Inkokt lax • Skaldjurspaté
Laxsallad • Sauce verte • Hovmästarsås • Dillmajonnäs • Citron

*Boiled eggs with shrimp and mayonnaise • Marinated salmon
Warm-smoked salmon • Cold-smoked salmon*

Cold poached salmon • Shellfish pâté • Salmon salad • Sauce verte • Mustard and dill sauce • Dill mayonnaise • Lemon

KALLSKURET / *Cold Cuts*

Julskinka • Svartrökt skinka • Rostbiff • Saltrulle
Rimmat lamm • Oxtunga • Portergravad biff • Grisfötter
Forbondekorv • Rökt hjort • Kalvsylta • Lammrulle
Viltterriner • Leverpastej

*Christmas ham • Black-smoked ham • Roast beef • Salt beef
Lightly salted lamb • Ox tongue • Porter-marinated beef
Pig trotters • Smoked sausage • Smoked venison • Veal brawn
Lamb roll • Game terrine • Liver pâté*

SALLADER / *Salads*

Grönsallad • Tomatsallad • Rhode Island • Vinaigrette
Legymsallad • Rödbettsallad • Potatissallad

*Green salad • Tomato salad • Rhode Island • Vinaigrette
Olivier salad • Beetroot salad • Potato salad*

TILLBEHÖR / *Sides*

Pickles • Cornichons • Pressgurka • Saltgurka
Rödbetor • Lingon • Äppelmos • Cumberlandsås
Fyra sorters senap

*Pickles • Cornichons • Pickled cucumber • Beetroot
Lingonberries • Apple sauce • Cumberland sauce
Four kinds of mustard*

SMÅVART / *Hot dishes*

Prinskorv • Köttbullar • Revbensspjäll • Julkorv
Dopp i grytan • Janssons frestelse • Rödkål • Brunkål
Grönkål • Bruna bönor • Katrinplommon • Lutfisk
Vitsås • Grön ärtpuré

*Swadausages • Meatballs • Spare ribs • Christmas
sausage • Dip in ham broth • Jansson's Temptation, creamy
potato and fish gratin • Red cabbage • Brown
cabbage • Kale • Brown beans • Prunes • Lutfisk
Bechamel sauce • Green pea purée*

OST & DESSERT / *Dessert*

Ostbricka med tillbehör • Fruktsallad med vispgrädde
Ris à la Malta med saftsås • Struvor • Jordgubbssylt
Vit- och mörk chokladmousse • Nötter • Dadlar
Fikon • Kladdkaka • Saffranspannkaka • Lingon-
och ingefärspäron • Kolapaj • Marsipan
Äppelknäck • Tryffel • Julgodis

*Cheese with accompaniments • Fruit salad • Sweet rice
pudding • Rosette pastry • Chocolate mousse • Nuts
Dates • Figs • Sticky chocolate cake • Saffron pancake
Apple cake • Ginger pears • Caramel pie • Marzipan
Apple toffee • Truffles • Christmas sweets*

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