

# M/S Prins Carl Philip

**OBS!** För 10 personer eller fler gäller förbeställning enligt särskilda riktlinjer, se sista sidan.  
**PLEASE NOTE!** For 10 people or more, pre-orders apply according to special guidelines, see last page.

## FÖRRÄTT / Starter

S.O.S - tre sorters sill med smör, bröd och ost 165:-  
*S.O.S - three kinds of herring with butter, bread and cheese*

Skagenröra på danskt rågröd med sikrom, dill och citron 160:-  
*Mix of shrimp on rye bread with roe, dill and lemon*

Ljummen getost på rostat levainbröd med bakade betor, örtcrème och fröströssel 155:-  
*Goat cheese with toasted levain bread, beets, herb cream and mixed seeds*

Grön sparris med Nobissås och lagrad pecorino 165:-  
*Green asparagus with Nobis sauce and pecorino*

Ost- & charkbricka med våra tillbehör (2personer) 215:-  
*Cheese & charcuterie tray with our accessories (2 people) 215:-*

## VARMRÄTT / Main Course

Ungsbakad fjällröding med potatis- och palsternackspuré, champagne beurre-blanc toppad med dill, rädisa och forellrom 325:-

*Baked char with potato- and parsnip purée, champagne beurre-blanc topped with dill, radish and trout roe*

Ångbåtsbiff serveras med sauterad lök, stekt kulpotatis, örtsmör och rödvinssky 325:-  
*Steamboat steak minute served with sauteed onion, fried new potatoes herb butter and red wine sauce*

Byssans egna köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka 260:-  
*Swedish meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberry and pickled cucumber*

Smörbakad rotselleri med jordärtskokspuré, belugalinser, gremolata, rostade frön och picklad schalottenlök 260:-  
*Butter-baked celeriac with artichoke puree,, beluga lentils, gremolata, roasted seeds and pickled shallots*

## DESSERT / Dessert

Vaniljpannacotta med halloncoulis, citronmeliss och havreflarn 145:-  
*Vanilla pannacotta with raspberry coulis, lemon and oat flakes*

Dubbel chokladmousse med mocca, cognac och björnbär 155:-  
*Double chocolate mousse with mocca, cognac and blackberries*

Vaniljglass med jordgubbar och maräng 145:-  
*Vanilla ice cream with strawberries and meringue*

Kockens egna chokladtryffel 60:-  
*Chef's own chocolate truffles*

## BARNMENY / Children's menu

Köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka 110:-  
*Swedish meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberry and pickled cucumber*

Pannkakor med grädde och sylt 95:-  
*Pancakes with jam and whipped cream*

**För sällskap med 10 personer eller fler gäller:** Förbeställ ett av våra komponerade menypaket - notera att alla måste äta samma menypaket. Veganer/vegetarianer beställer vår Veganmeny. Meddela eventuella kost-avvikelser. Notera att våra menyer är säsongsanpassade, så välj aktuell meny för ert avgångsdatum. Menyval ska vara oss tillhanda senast 7 dagar innan avresa.

**For groups of 10 guests or more** we need you to prebook one of the set menus. Please note that all guests must choose the same menu, except vegan/vegetarians that can order the vegan menu. Any food restrictions or allergies must be noted in advance. Our menus vary over season so please make sure to look on the correct menu. We need your choice of menu at least 7 days prior to arrival.