

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 rågbröd 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

Ugnsbakad 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 rödvinskyl 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 45:-
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 gräde och sylt 95:-
Pancakes with jam and whipped cream

För sällskap med 10 personer eller fler gäller: Förbeställ från våra komponerade menypaket, meddela eventuella kostavvikelser. Menyval ska vara oss tillhanda senast 7 dagar innan avresa.

For groups of 10 guests or more we need you to prebook the set menus, any food restrictions or allergies must be noted in advance. We need your choice of menu at least 7 days prior to arrival.