

M/S PRINS CARL PHILIP

Trerättersmenyer/Three-course menus 2026

I dryckespaketen ingår:

- 1 glas till förrätten
- 1 glas till varmrätten
- 1 glas till desserten

The beverage packages include:

- 1 glass with the starter
- 1 glass with the main course
- 1 glass with dessert

MÄLAREN SEK 600

Matjessill med färskpotatis, Västerbottensost, lök och brynt smör

Matjes herring with new potatoes, Västerbotten cheese, onion, and browned butter

Pocherad torskfilé med räkor, pepparrot, ägg, dill och skirat smör

Poached cod fillet with shrimp, horseradish, egg, dill, and clarified butter

Jordgubbar med kardemummagrädde och mynta

Strawberries with cardamom cream, and mint



DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 465

Stromma Eco Lager 33cl och 5cl snaps

Domaine de l'Arjolle Brut de Cuve Blanc (FR)

Tokaj Late Harvest 6cl (HU)

LÅNGHOLMEN SEK 595

Tagliata - biff på ruccolabädd, rostad vitlökssås, parmesanflakes, tomat och rostade pumpakärnor

Tagliata - sliced steak on a bed of arugula, roasted garlic sauce, parmesan flakes, tomatoes, and roasted pumpkin seeds

Köttbullar med gräddsås, potatispuré, råörda lingon och pressgurka

Swedish meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberries, and pickled cucumber

Passionsfruktscheesecake

Passion fruit cheesecake



DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 430

Domaine de l'Arjolle Z - Zinfandel (FR)

Domaine de l'Arjolle Equinoxe Cabernet - Syrah (FR)

Tokaj Late Harvest 6cl (HU)

KLARA MÄLARSTRAND (veg)

SEK 585

Råraka med smetana och tångrom

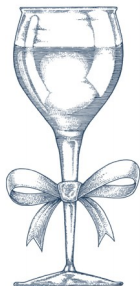
Crispy Swedish potato cake with smetana, and seaweed roe

Grillad sötpotatis med burrata på spenat- och tomatbädd, rostade frön och pesto

Grilled sweet potatoes with burrata on a bed of spinach and tomato, roasted seeds, and pesto

Passionsfruktscheesecake

Passion fruit cheesecake



DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 455

L'Arjolle Crémant (FR)

L'Arjolle Équinoxe Pinot Noir (FR)

Tokaj Late Harvest 6cl (HU)



HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast ekologiskt och etiskt märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus i WWFs fiskguide.

SUSTAINABILITY

In our restaurants we only use environmentally friendly cleaning agents and work actively to reduce the use of single-use plastic items. We only serve organic and ethically labeled coffee/tea and never fish that has a red light in WWF's fish

Vill du veta mer om våra
matkryssningar,
julbord
båtutflykter
och sightseeingturer
titta in på stromma.se

*Find out more about our
cruises at stromma.se*



För sällskap med 8 personer eller fler gäller: Förbeställ från våra komponerade menypaket. För menyfrågor och eventuella kostavvikelser kontakta kundservice på 08 1200 40 00 eller bokning@stromma.se.

For groups of 8 or more: Pre-order from our composed menu packages. For menu questions and possible dietary deviations, contact customer service on +46 8 1200 40 00 or bokning@stromma.se.