

Gruppmeny 460:–

Förrätter:

Fänkålsbakad lax och handskalade räkor
picklad silverlök, sallad, gräslöksmajonnäs,
sikrom och pepparrot

Lätthalstrad enbärsgravad kalvrygg
sallad, senapskorn, silverlök och vinägrett
på yoghurt och örter

Fänkål, pumpa och citrus
pistage, sallad och gräslöksolja

Varmrätter:

Confiterad torsk
rödvinsås, picklat äpple, gurka och sikrom

Kryddstekt oxfilé
bräserad fänkål, morötter, grillad lök,
långpepparsky

Grillad lammrygg
krustad med lök, senap, pistasch och svamp
samt morötter och gräslöksemulsion

Råstekt blomkål
grillad smörsås, granpicklad spetskål, kapris
och friterad svartkål

Varmrätterna serveras med potatisrisotto
smaksatt med tryffelolja

Dessерter:

Citron- och chokladtrifle
maräng och mjölkskum

Variation på hallon och choklad (vegansk)
mandel och vaniljskum

Meddela oss om eventuell födoämnesintolerans
(allergener). De flesta rätter kan vid behov
specialanpassas.

Dryckespaket

Vinpaket 210:–

Fartygets vin: 16 cl till förrätt, 24 cl till varmrätt
och 8 cl till dessert

Premium-vinpaket 275:–

Fartygets sommelier väljer viner, 16 cl till förrätt,
24 cl till varmrätt och 8 cl till dessert

Premium Lux-vinpaket 410:–

Premium-viner valda av fartygets sommelier.
Samma som ovan samt aperitif och kaffe avec –
VSOP cognac eller likör

Kaffe avec-paket 90:–

Kaffe + 4 cl konjak

Alkoholfritt vinpaket 150:–

16 cl till förrätt och 24 cl till varmrätt

