

M/S Carl Michael Bellman

☞ Menyförslag ☞

MENY 1

290 kr

Rökt lax med vorkamarinerade äpple på salladsbädd

Dryckesförslag: Mapu Sauvignon blanc/chardonnay, Maipo, Chile

Citron- och örtmarinerad kycklingfilé med rostad färskpotatissallad

Dryckesförslag: Monti Garbi Ripasso, Corvina/Rondinella, Venetien, Italien

Vaniljpannacotta med äpplekompost

Dryckesförslag: Orremus Tokaji Aszu 5 puttonyos, Tokaj-Hegyälja, Ungern

MENY 2

325 kr

Parmaterinne på salladsbädd med örtsås

Dryckesförslag: Laurent Miquel Syrah/Grenache, Languedoc-Roussillon Frankrike

Grillad Havskatt med fänkåls- och citrussallad serveras med kokt färskpotatis

Dryckesförslag: Penfolds Rawson's Restreat, Riesling, South Australia, Australien

Vit chokladcrème med rabarberkompost

Dryckesförslag: Baron Philippe De Rothschild Mouton Cadet Sauternes, Frankrike

MENY 3

385 kr

Gravad lax med örtolja och riven västerbottenost

Dryckesförslag: Thomas Hyland Chardonnay, South Australia, Australien

Örtmarinerad hjortfilé med rödvinssås och potatiskaka

Dryckesförslag: Allesverloren Touriga National, Swartzland, Sydafrika

Dubbel chokladcheesecake med sommarens bär

Dryckesförslag: Baron Philippe De Rothschild Mouton Cadet Sauternes, Frankrike

MENY 4

455 kr

Kalixlöjrom med västerbottenpaj, rödlök och crème fraiche

Dryckesförslag: öl & snaps

Ugnsbakad Torskrygg med vitvinsås serveras med potatis- och jordärtskockspure och säsongens primörer

Dryckesförslag: Tukulu Organic Chardonnay, Darling, Sydafrika

Himlagotts chokladtrilogi (mousse, kaka, tryffel)

Dryckesförslag: Allesverloren Fine Old Vintage "port", Swartzland, Sydafrika

*Välkomna ombord önskar HimlaGott!
Vi reserverar oss för prishöjningar på fisk och skaldjur.
Moms 25 % tillkommer.*

M/S Carl Michael Bellman

∞ Bufféer ∞

BUFFÉ 1	220 kr
Gremolatamarinerad kycklingfilé	
Citronslungad färskpotatissallad med sparris & sockerärter	
Citronsås	
Melonsallad med citron & örter	
Läcker grönsallad med gurka & frukt	
Tomatlantbröd med rosmarin	
Olivtopenade	
BUFFÉ 2	260 kr
Örtmarinerad fläskfilé	
Potatiskaka med timjan & kapris	
Fetaostpaj med persilja	
Citronmarinerade kronärtskockor & tomatsallad	
Örtkräm	
Sallad med björnbär & parmaskinka	
Vridna olivbaguetter	
Citron & örtfärskost	
BUFFÉ 3	300 kr
Salvia & honungsmarinerad fläskfilé	
Rostbiff med balsammarinerade rödbetor toppade med rostade pinjenötter	
Potatistårta med fetaost & salvia	
Palsternackssallad med äpple & örtdressing	
Gul paprikakräm	
Äppletzatziki	
Hommus med paprika & spiskummin	
Fluffsallad med ärtskott och gurka	
Vridna havrebaguetter	
Spiskummins focaccia	
BUFFÉ 4	340 kr
Vininkokt lax med fänkål & citron	
Parmaskinka med parmesan & kaprisbär	
Kyckling med rostade grönsaker & oliver	
Ljummen potatissallad med senapsdressing	
Krispig sommarsallad	
Hemmalagad aioli	
Parmesankräm	
Grönärtspesto	
Ört & parmesanbaguetter	
Tomat- & rosmarins focaccia	

Välkomna ombord önskar HimlaGott!
Vi reserverar oss för prishöjningar på fisk och skaldjur.
Moms 25 % tillkommer.

M/S Carl Michael Bellman

SKÄRGÅRDSBUFFÉ

375 kr

Fem sorters inlagd sill, sillpotatis.

Ägghalvor med rommayonnaise och tonfiskröra på kavring.

Ört och vitlökskokta musslor, färska räkor och insjökräftor .

Kallrökt lax, pastramigravad lax, dillgravad lax och rökt makrillfilé.

Serveras med tillhörande såser.

Krämig bohussallad, vegetarisk pastasallad och Janssons frestelse.

Serveras med tre sorters bröd, cheddarost och smör.

Tillval: 200g kokta havskräftor 150 kr p/p

KRÄFTSKIVA

Dagspris

Nykokta havskräftor 500 gram, 365 kr/dagspris, 1000 gram, 565 kr/dagspris.

Svenska insjökräftor dagspris, Majonnäs och aioli, Lagrade svenska ostar,

nybakat bröd och vedugnsbakat knäcke.

Kräftskivetillbehör 25 kr per person

Desserter till bufféerna

60 kr

Dubbel chokladcheesecake med sommarens bär

Chokladpannacotta med vanilj- och limemarinerade björnbär

Dryckesförslag till bufféer:

Laurent Miquel Syrah/Grenache, Languedoc-Roussillon Frankrike

Moncaro Verdicchio, Marche, Italien

∞ Vinlista ∞

Se separat vinlista

∞ Övriga drycker ∞

Läsk/lättöl	24,80 kr
Starköl fl 33 cl	38,40 kr
Starköl 50 cl	52 kr
Kaffe	24,80 kr
Fartygets fl vin	204 kr
Reimersholm´s snaps 5 cl fl	72 kr
Avec, 5 cl fl	76 kr
(Baileys, Cointreau, Grönsteds monopol, Johnny Walker)	

*Välkomna ombord önskar HimlaGott!
Vi reserverar oss för prishöjningar på fisk och skaldjur.
Moms 25 % tillkommer.*