

# *M/S Carl Michael Bellman*

## *☞ Menyförslag ☜*

**MENY 1** 290 kr

Rökt lax med vorkamarinerade äpplen på salladsbädd

Citron- och örtmarinerad kycklingfilé med rostad färskpotatissallad

Vaniljpannacotta med jordgubbs och vaniljkompost

**MENY 2** 325 kr

Parmaterinne på salladsbädd med örtsås

Grillad Havskatt med fänkåls- och citrussallad serveras med kokt färskpotatis

Vit chokladcrème med rabarberkompost

**MENY 3** 385 kr

Gravad lax med örtolja och riven västerbottenost

Örtmarinerad hjortfilé med rödvinssås och honungsrostade rotfrukter

Choklad och halloncheesecake med sommarens bär

**MENY 4** 455 kr

Kalixlöjrom med västerbottenpaj, rödlök och crème fraiche

Ugnsbakad Torskrygg med vitvinssås serveras med potatis- och jordärtskockspuré och säsongens primörer

Himlagotts chokladtrilogi (mousse, kaka, tryffel)

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

# M/S Carl Michael Bellman

## ☞ Bufféer ☜

### **BUFFÉ 1** 260 kr

Gremolatamarinerad kycklingfilé  
Lufttorkad skinka med örtdressing och rostade pinjenötter  
Citronslungad färskpotatissallad med sparris & sockerärter  
Citronsås  
Sparrisfrittata  
Melonsallad med citron & örter  
Läcker grönsallad med gurka & frukt  
Tomatlantbröd med rosmarin  
Olivtapenade

### **BUFFÉ 2** 280 kr

Örtmarinerad fläskfilé  
Rostad färskpotatissallad  
Fetaostpaj med persilja  
Citronmarinerade kronärtskockor & tomatsallad  
Örtkräm  
Chilimarinerad zucchinisallad  
Sallad med björnbär & parmaskinka  
Vridna olivbagues  
Citron & örtfärskost

### **BUFFÉ 3** 320 kr

Salvia & honungsmarinerad fläskfilé  
Rostbiff med balsammarinerade rödbetor toppade med rostade pinjenötter  
Potatistårta med fetaost & salvia  
Tomat & brödsallad med oliver  
Ört & Olivfärskost  
Äppletzatziki  
Hömmus med paprika & spiskummin  
Fluffsallad med ärtskott och gurka  
Vridna havrebagues  
Getost & rosmarinsfocaccia

### **BUFFÉ 4** 340 kr

Vininkokt lax med fänkål & citron  
Parmaskinka med parmesan & kaprisbär  
Kyckling med rostade grönsaker & oliver  
Räk- och sparriscouscous  
Krispig sommarsallad  
Citrusaioli  
Parmesankräm  
Grönärtspesto med pepparrot  
Ört & parmesanbagues  
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 (en per sällskap)**

60 kr

Vit chokladkräm med jordgubbs och vaniljkompott

Choklad och halloncheesecake med säsongens bär

## *∞ 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.*