

M/S Lasse Dahlquist

☞ Menyförslag ☞

BRÄNNÖ	299 kr
Gravlax toast med klassisk hovmästarsås Majskycklinbröst med barbequesås och en färskpotatissallad Chokladtryffel med en bärcouli	
TRUBADUREN	349 kr
En silltårk med två sorters sill, matjesilltårta, Fäboknäckebröd och cheddar Citronbakad lax med spenat och färskpotatisragu Cheesecake på vit choklad serveras med rabarberkompott	
REDAR KLASSIKER	399 kr
Klassisk toast Skagen toppad med löjrom Helstekt oxytterfilé med potatisfondant, rostad skogssvamp och rödvinssky Hallonmousse på mandelbotten	
OSTINDIEFARAR'N	455 kr
Rökt ankbröst på romansallad med ceasardressing Ugnsbakad havskattfilé med krämig fisk- och skaldjursås (smaksatt med lime, cocos och chili) Chokladmousse med havtorn	

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

M/S Lasse Dahlquist

∞ Bufféer ∞

RÄKBUFFÉER

Färska Smögenräkor 450 gram 355 kr
med mayonnaise och aioli. Serveras med tre sorters bröd, ostfat, kex och druvor, smör samt marinerade oliver.

Frysta Grönlandsräkor 450 gram 215 kr
med mayonnaise och aioli. Serveras med tre sorters bröd, ostfat, kex och druvor, smör samt marinerade oliver.

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

VINGABUFFÉ

395 kr
Fem sorters inlagd sill, färskpotatis.
Ägghalvor med rommyonaise och tonfiskröra på kavring.
Färska räkor. Kallrökt lax, dillgravad lax och rökt makrillfilé.
Serveras med senapssås, och mayonnaise.
Rostbiff, korvbricka samt lufttorkad skinka.
Krämig bohussallad, vegetarisk pastasallad,
Janssons frestelse, köttbullar och prinskorv.
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 BUFFÉER:

Cheesecake på vit choklad serveras med rabarberkompott 55 kr
Hallonmousse på mandelbotten 55 kr
Vår hemlagade rom och muscado tryffel 40 kr

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

M/S Lasse Dahlquist

∞ Lunchmeny ∞

Monsunsoppa 145 KR
Fisksoppa á la Taube

Baconlindad Köttfärslimpa 145 KR
Serveras med oliver och saltorkad tomat, kokt potatis och tzatziki.

Tre sorter pastasallad 145 KR
Kyckling sweetchili, vegetarisk och skaldjursröra

Alla rätter är inkl. Lättöl/ramlösa, bröd och smör.

En rätt per arrangemang. Alla luncher serveras från buffé

∞ 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 Barbord Restauranger.
Vi reserverar oss för prishöjningar på fisk och skaldjur.
Moms 25 % tillkommer.*

M/S Lasse Dahlquist

Snaps & Avec

Reimerholms Blandade snapsar, 5 cl		72 kr
	4 cl	6 cl
Grönsteds monopol	58 kr	87 kr
Grönsteds xo	80 kr	120 kr
Calvados Boulard	58 kr	87 kr
Calvados Boulard xo	80 kr	120 kr
Famous Grouse	58 kr	87 kr
Mac Allan single Malt	87 kr	130 kr
Laphroig 10 yo single Malt	80 kr	120 kr
Lagavulin 16 yo single malt	87 kr	130 kr
Seve Fournier	58 kr	90 kr
Päron cognac	58 kr	90 kr
Cointreau	58 kr	90 kr
Drambuie	58 kr	90 kr
Kahlua	58 kr	90 kr
Carlshamns punsch	48 kr	72 kr
Baileys	48 kr	72 kr

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