

M/S S:t Erik

☞ Menyförslag ☜

MENY REDAREN

475 kr

Klassisk svensk löjromstoast med tillbehör
Hällefundra med ljummen skaldjursallad, färsk sparris och örtvinegrette
Chokladfondant med hallon och hasselnötsgrädde

Dryckesförslag:

Öl & snaps

Calera Chardonnay, USA

Allesverloren Fine Old Vintage "Port", Sydafrika

MENY KRYSSAREN

285 kr

Kruslagrad matjesill med skivad primörpotatis, ägg, västerbottenost och brynt smör.
Porterbräserat högreiv med svenska rotfrukter, picklad saltgurka, syltlök och potatispuré
Köksmästarens ostkaka med björnbär och vaniljgrädde

Dryckesförslag:

Öl & snaps

Monti Garbi Ripasso, Italien

Muscat de Beaumes-de-Venise, "La Pastourelle" Delas, Frankrike

MENY ÅNGAREN

395 kr

Sallad på havskräftor med tryffel och hummerdressing
Ångkokt västerhavslånga med pepparrot, ägg, skirat smör och potatis
Vit chokladmousse med rörorda hallon

Dryckesförslag:

Firefinch, Springfield Estate, Sauvignon Blanc, Robertson

Bourgogne Blanc les Setilles, Olivier Leflaive, Frankrike

Baron Philippe De Rothschild Mouton Cadet, Sauternes

MENY SEA MONKEY

349 kr

Sashimi på Salmalax, teriyakimarinerad shiitakesvamp, rättikasallad och wasabi
Citron och korianderbakad torsk med Singaporiansk skaldjursgryta serveras med ris
Jordgubbar med vaniljglass och Yuzugrädde

Dryckesförslag:

Deidesheimer Leinböle Riesling halbtrocken, Pfalz, Tyskland

Grüner Veltliner Käferberg, Weingut Rabl, Österrike

Orremus Late Harvest Tokaji, Ungern

TILLVAL TILL MENYER:

Fiskalternativ till Kryssarens meny:

Gravad lax med dillstuvad, primörsallad och hovmästarsås

Förrätter:

Klassisk S.O.S. / samma pris

Liten skaldjursplatå:

Färska räkor, nykokta havskräftor, vinkokta musslor, aioli, hemlagad majonnäs, lagrade svenska ostar, nybakat bröd och vedugnsbakat knäckebröd. / Dagspris

*Vi reserverar oss för priset på alla menyer/ bufféer där färsk fisk & färska skaldjur ingår.
Mervärdesskatt tillkommer på ovanstående priser*

M/S S:t Erik

☞ Bufféer ☞

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

☞ 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)	

*Vi reserverar oss för priset på alla menyer/ bufféer där färsk fisk & färsk skaldjur ingår.
Mervärdesskatt tillkommer på ovanstående priser*