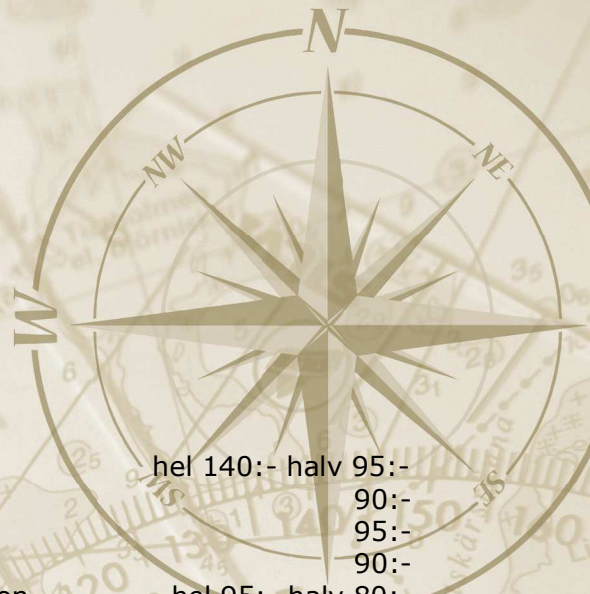


m/s Prins Carl Philip

3 juli-12 september 2010



FÖRRÄTTER

Silltallrik med klassiska tillbehör	hel 140:- halv 95:-
Gravad lax med marinerade rotfrukter och örter	90:-
Rensteksröra på hårt tunnbröd med tillbehör	95:-
Vegetarisk snitt med soltorkad tomatröra och spenat	90:-
Traditionell Caesarsallad med parmesan, sardeller samt bacon	hel 95:- halv 80:-
Med tillbehör:	räkor 25:- kyckling 25:-

VARMRÄTTER

Klassisk ångbåtsbiff med stekt lök och rödvinskyl	195:-
Marinerad lammytterfilé med getostpotatiskaka och rödvinskyl	255:-
Klassisk skärgårds fiskgryta med blåmusslor och räkor serverad med aioli	220:-
Hällefundra med en grönsakspuré och vitvinskyl	245:-
Vegetarisk bön- och kikärtsrulle med rostade grönsaker och tomatsyl	185:-

DESSERTER

Vaniljglass med säsongens bär	90:-
Inkoktpäron med chilikanderade nötter	90:-
Citronpaj med italiensk maräng	95:-
Liten chokladtryffel och kaffe serverad med en utvald 3cl avec	105:-

BARNMENY UPP TILL 11ÅR

Köttbullar med potatismos, lingon samt gräddsås	39:-
Pannkakor med vaniljglass	39:-
En kula glass med bär	15:-

KRÖGAREN REKOMMENDERAR

Gravad lax med marinerade rotfrukter och örter
Marinerad lammytterfilé med getostpotatiskaka och rödvinskyl
Citronpaj med italiensk maräng
420:-

KLASSISK SKÄRGÅRDSMENY

Silltallrik med klassiska tillbehör
Klassisk ångbåtsbiff med stekt lök och rödvinskyl
Vaniljglass med säsongens bär
380:-

För att öka servicen ombord vill vi att ni förbeställer en enhetlig meny senast 10 dagar före avgång.
Beställningen gör ni enklast per e-post eller telefon.

Reservation för ändringar.

Strömma Turism & Sjöfart AB Tfn 08-12 00 40 00 bokning@stromma.se

