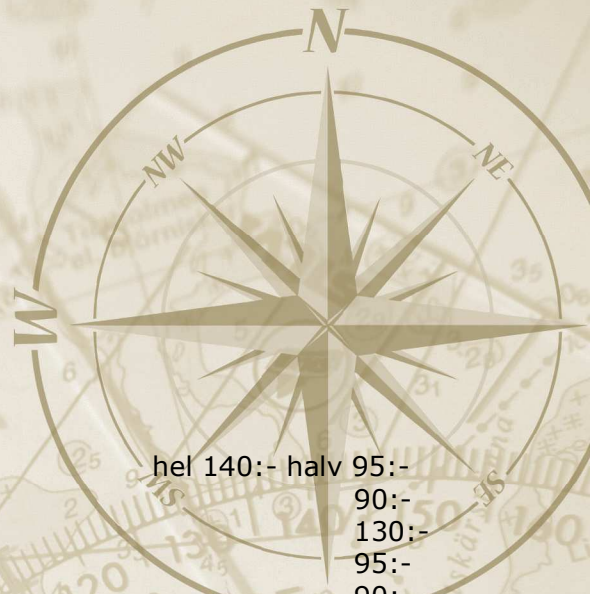


# m/s Prins Carl Philip

## 3 maj-2 juli 2010



### FÖRRÄTTER

Silltallrik med klassiska tillbehör	hel 140:- halv 95:-
Gravad lax med marinerade rotfrukter och örter	90:-
Hummersoppa med räkor och hummerkött	130:-
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 rödvinssky	195:-
Marinerad lammytterfilé med getostpotatiskaka och rödvinssås	255:-
Rödvinbrässerad oxbringa med örter och rostade grönsaker	245:-
Klassisk skärgårds fiskgryta med blåmusslor och räkor serverad med aioli	220:-
Hälleflundra med en grönsakspuré och vitvinssås	245:-
Vegetarisk bön och kikärtsrulle med rostade grönsaker och tomatås	185:-

### DESSERTER

Vaniljglass med säsongens bär	90:-
Inkoktpäron med chilikanderade nötter	90:-
Hallon parfait med pistagenötter och mandel	95:-
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
Rödvinbrässerad oxbringa med örter och rostade grönsaker
Hallon parfait med pistagenötter och mandel
420:-

### KLASSISK SKÄRGÅRDSMENY

Silltallrik med klassiska tillbehör
Klassisk ångbåtsbiff med stekt lök och rödvinssky
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

