

M/S Prins Carl Philip

Lunchmeny

MEAT Meat

Nattbakad fläskkarré "Bourguignon" med potatispuré, rödvinssås, champinjoner och knaperstekt sidfläsk 210:-
Night baked loin of pork "Bourguignon" with potato puree, red wine sauce, mushrooms and crispy pork flank

Eller/or

Byssans egna köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka 210:-
Swedish meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberry and pickled cucumber

FISK Fish

Inkokt lax med pepparotscrème, smörslungad färskpotatis och byssans egna pickels 210:-
Cooked salmon with horseradish cream, new potatoes tossed in butter and the kitchens own pickles

VEG

Gratinerad chèvre med bakade betor, jungfrusallad, honungsbalsamico toppad med rostade frön 210:-
Chèvre au gratin with baked beets, virgin salad, honey balsamic topped with roasted seeds

BARNMENY Children's menu

Köttbullar med gräddsås, pressgurka, rårörda lingon och pressgurka 110:-
Swedish meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberry and pickled cucumber

DESSERTER Desserts

Vaniljpannacotta med halloncoulis 120:-
Vanilla pannacotta with raspberry coulis

Äppelkaka med vaniljsås 120:-
Apple cake with vanilla cream

Kockens egna chokladtryffel 40:-
Chef's own chocolate truffles