

MIDDAGSMENY

Dinner Menu 2025

Ett och samma menyval för samtliga i gruppen, med hänsyn för specialkost och allergier.
Everyone in the group agree on a menu choice, with the exception of special diets and allergies.

**KRÖGAREN
REKOMMENDERAR**



MENY HÖNÖ SEK 540 (583)

Bifftartar med brynt smör, ansjovismajonnäs och svartrotschips
Beef tartare with browned butter, anchovy mayonnaise and black root chips

Lågtempererad ryggbiff med säsongens grönsaker, rotselleripuré,
rödvinsås och örtpotatis

*Low temperature cooked sirloin of beef with celery root pureé,
seasonal vegetables, red wine sauce and herb potatoes*

Chokladmousse med bärkompott
Chocolate mousse with berry compote

MENY SKÄRGÅRDEN SEK 565 (633)

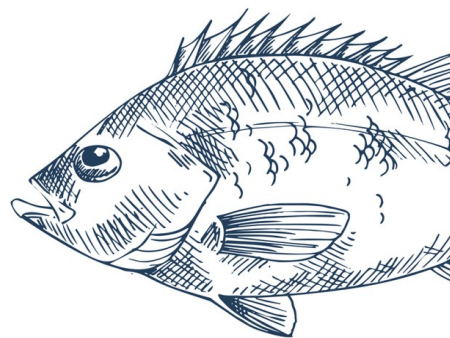
Gravlaxtartar med dillmajonnäs, laxrom, färsk riven pepparrot och
rågbrödskrutonger

*Pickled salmon tartare with dill mayonnaise, salmon roe, freshly
grated horseradish and rye bread croutons*

Dagens fångst med Sandefjordsås, dillslungad potatis och
säsongens primörer

*Catch of the day with Sandefjord sauce, dill-tossed potatoes
and seasonal vegetables*

Passionsfruktscheesecake med kokos
Passion fruit cheesecake with coconut



FÖRRÄTT / Starter

Gravlaxtartar med dillmajonäs, laxrom, färsk riven pepparrot och rågbrödskrutonger SEK 150 (168)
Pickled salmon tartare with dill mayonnaise, salmon roe, freshly grated horseradish and rye bread croutons

Bifftartar med brynt smör, ansjovismajonnäs och svartrotschips SEK 140 (157)
Beef tartare with browned butter, anchovy mayonnaise and black root chips

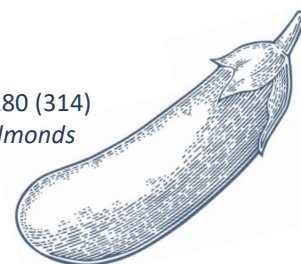
Pilgrims mussla med rotselleripuré, rostade hasselnötter och sojabrynt smör SEK 180 (202)
Scallop with celeriac puré, roasted hazelnuts and soya browned butter

Blomkålspannacotta med vegetarisk rom, dill, citron och örtsallad SEK 130 (146)
Cauliflower pannacotta with vegetarian roe, dill, lemon and herb salad

VARMRÄTT / Main Course

Ugnsbakad rödbeta med rotselleripuré, getost och rostad mandel SEK 280 (314)
Oven baked beetroot with celeriac puree, goat's cheese and roasted almonds

Stor fiskgryta SEK 285 (320)
Big fish pot



Dagens fångst med Sandefjordsås, dillslungad potatis och säsongens primörer SEK 335 (376)
Catch of the day with Sandefjord sauce, dill-tossed potatoes and seasonal vegetables

Lågtempererad ryggbiff med säsongens grönsaker, rotselleripuré, rödvinssås och örtpotatis SEK 315 (353)
Low temperature cooked sirloin of beef with celeriac root purée, seasonal vegetables, red wine sauce and herb potatoes

DESSERT / Dessert

Passionsfruktscheesecake med kokos SEK 130 (146)
Passion fruit cheesecake with coconut

Chokladmousse med bärkompott SEK 130 (146)
Chocolate mousse with berry compote

Båtens mazarinkaka med säsongens bär SEK 130 (146)
Mazarin cake with seasonal berries



Med reservation för ändringar. Våra båtar är kontantfria. Exklusive moms (inklusive moms).
We reserve the right to make changes. Our boats are cash free. Excluding VAT (including VAT).