

# M/S PRINS CARL PHILIP

## À la carte 2025

**OBS!** För 10 personer eller fler gäller förbeställning enligt särskilda riktlinjer, se sista sidan.  
**PLEASE NOTE!** For 10 people or more, pre-orders apply according to special guidelines, see last page.

### FÖRÄTT / *Starter*

Steak tartare med tryffelkräm, enokisvamp, gräslök och rostad lök SEK 175  
*Steak tartare with truffle cream, enoki mushrooms, chives, and crispy onions*



Skagenröra på danskt rågbröd med löjrom, dill och citron SEK 165  
*"Skagen" mix of shrimps on danish rye bread with vendace roe, dill, and lemon*

Burrata med tomat, basilika, picklad rödlök och rostad lök SEK 160  
*Burrata with tomato, basil, pickled red onion, and crispy onions*

Tartlett med löjrom, picklad silverlök, citron och dill SEK 175  
*Tartlet with vendace roe, pickled pearl onion, lemon, and dill*

### VARMRÄTT / *Main Course*

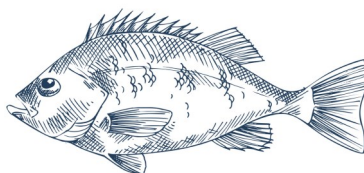
Bakad röding med potatisstomp, forellrom, grön sparris och vitvinsås SEK 325  
*Baked arctic char with mashed potatoes, trout roe, green asparagus, and white wine sauce*

Biff med potatiskaka, tomatsallad och rödvinssås SEK 325  
*Beef with potato cake, tomato salad and red wine sauce*



Köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka SEK 275  
*Swedish meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberries, and pickled cucumber*

Rödbetsbiff med potatiskaka, tryffelvelouté och grön sparris SEK 275  
*Beetroot steak with potato cake, truffle velouté, and green asparagus*





## DESSERT

Hallonpaj med vaniljsås SEK 145  
*Raspberry pie with vanilla sauce*

Vit chokladmousse med rårörda bär SEK 145  
*White chocolate mousse with macerated berries*

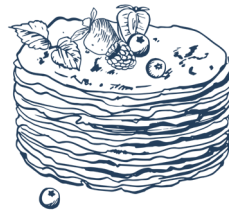
Vaniljglass med jordgubbar och maräng SEK 145  
*Vanilla ice cream with strawberries and meringue*

Chokladtryffel SEK 45  
*Chocolate truffle*

## BARNMENY / *Children's Menu*

Köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka SEK 115  
*Swedish meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberries, and pickled cucumber*

Pannkakor med grädde och sylt SEK 95  
*Pancakes with whipped cream and jam*



## HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljö-  
vänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för  
att minska användningen av engångsartiklar i  
plast. Vi serverar endast eko-logiskt och etiskt  
märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus  
i WWFs fiskguide.

## SUSTAINABILITY

*In our restaurants we only use environmentally  
friendly cleaning agents and work  
actively to reduce the use of single-use plastic  
items. We only serve organic and ethically  
labeled coffee/tea and never fish that has a red  
light in WWF's fish guide.*

**För sällskap med 10 personer eller fler gäller:** Förbeställ ett av våra komponerade menypaket - notera att alla måste äta samma menypaket. Veganer/vegetarianer beställer vår Veganmeny. Meddela eventuella kost-avvikelser. Notera att våra menyer är säsongsanpassade, så välj aktuell meny för ert avgångsdatum. Menyval ska vara oss tillhanda senast 7 dagar innan avresa.

*For groups of 10 guests or more we need you to prebook one of the set menus. Please note that all guests must choose the same menu, except vegan/vegetarians that can order the vegan menu. Any food restrictions or allergies must be noted in advance. Our menus vary over season so please make sure to look on the correct menu. We need your choice of menu at least 7 days prior to arrival.*