

M/S PRINS CARL PHILIP

Trerättersmenyer / Three-course menus

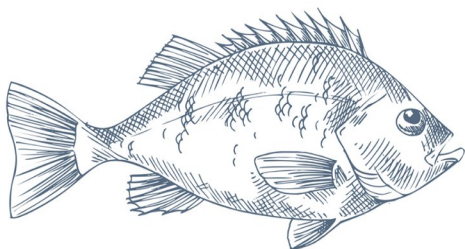
OBS! För 8 personer eller fler gäller förbeställning enligt särskilda riktlinjer, se sista sidan.
PLEASE NOTE! For 8 people or more, pre-orders apply according to special guidelines, see last page.

MÄLARMIDDAG SEK 575

Skagenröra på danskt rågbröd med löjrom, dill och citron
Prawn mix on danish rye bread with vendace roe, dill, and lemon

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

Vit chokladmousse med rårörda bär
White chocolate mousse with macerated berries



DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 395

Riesling Feinherb Rheingau Balthasar-Ress (DE)
Petit Chablis Closerie des Alisiers (FR)
Château Haut-Bergeron Lilot 2022 6 cl (FR)

LÅNGHOLMSMIDDAG SEK 545

Tartelett med löjrom, picklad silverlök, citron och dill
Tartlet with vendace roe, pickled pearl onion, lemon, and dill

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

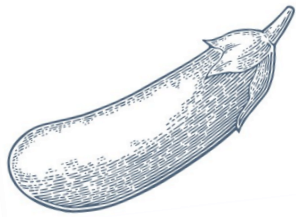
Vaniljglass med jordgubbar och maräng
Vanilla ice cream with strawberries and meringue

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 460

Stromma Eco Lager klass III 33cl & fartygets snaps 5cl
Famille Fabre Grande Courtade Pinot Noir Eco 2023 (FR)
Château Haut-Bergeron Lilot 2022 6 cl (FR)





KLARA MÄLARSTRAND (veg) SEK 530

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

Rödbetsbiff med potatiskaka, tryffelvelouté och grön sparris
Beetroot beef with potato cake, truffle velouté, and green asparagus

Hallonpaj med vaniljsås
Raspberry pie with vanilla sauce

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 455

Maison Barboulot, Pays d'Oc, Sauvignon Blanc 2022 (FR)

Spindler, Pinot Noir Trocken, 2021 (DE)

Tokaj Late Harvest 6 cl (HU)



HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast ekologiskt 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.

Vill du veta mer om våra
matkryssningar,
julbord
båtutflykter
och sightseeingturer
titta in på stromma.se

*Find out more about our
cruises at stromma.se*



För sällskap med 8 personer eller fler gäller: Förbeställ från våra komponerade menypaket. För menyfrågor och eventuella kostavvikelser kontakta kundservice på 08 1200 40 00 eller bokning@stromma.se.

For groups of 8 or more: Pre-order from our composed menu packages. For menu questions and possible dietary deviations, contact customer service on 08 1200 40 00 or bokning@stromma.se.