

M/S CARL MICHAEL BELLMAN

Hisingen runt Middag / Dinner 2025

FÖRRÄTT / *Starter*

Matjessill från Klädesholmen, västerbottenost, syrad lök, gräddfil och färskpotatis
Soused herring from "Klädesholmen", Swedish "Västerbotten" cheese, pickled onions, sour cream and new potatoes

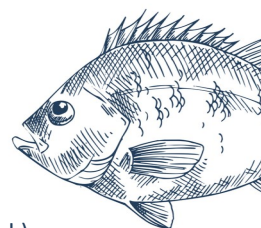
Västerbottenspaj med rökt lax, stenbitsromsdressing och dillolja
Swedish "Västerbottens" cheese pie with smoked salmon, dressing with lumpfish roe and dill oil

Skagenröra på hembakat filmjöls bröd, örtsallad, tångrom och citron
"Skagen" mix on home baked sourmilk bread, herb salad seaweed roe and lemon

Serranoskinka med melon, Manchego ost och pinjenötter
Serrano ham with melon, Manchego cheese and pine nuts

Tångkaviar med vegansk crème fraiche, hembakat fröknäcke och syrad rödlök (vegansk)
Seaweed caviar with vegan cream fraiche, homemade flatbread and pickled red onion (vegan)

Dagens smörrebröd (fisk/kött) 125:-
Today's smörrebröd (fish/meat)



VARMRÄTT / *Main Course*

Helstekt rödspätta med räkor, champinjoner, smör, rödlök, riven pepparrot och rostad färskpotatis
Fried plaice with shrimps, mushrooms, butter, red onion, horseradish and roasted new potatoes

Västerhavstorsk med skaldjurssmörsås, sockerärter, gulbeta och rostad färskpotatis
West sea cod with butter sauce flavored with shellfish, sugar snap peas, golden beet and roasted new potatoes

Kalventrecote med café de Paris smör, tomat- & löksallad och rostad färskpotatis
Entrecote of veal, café de Paris butter, tomato- and onionsalad, roasted new potatoes

Friterad tofu, sötpotatis, haricot verts, schalottenlöksmajo och ruccolapesto
Fried tofu, sweet potato, haricot verts, shallot mayo and rocketpesto (vegan)

Bellmans XL Räksmörgås: Skalade räkor, kokt ägg, sallad, tomat, gurka och citronmajonnäs på hembakat filmjölkbröd
Bellman XL shrimp sandwich: Peeled shrimps, boiled egg, salad, tomato, cucumber and lemon mayonnaise served on homemade sour milk bread





SKALDJURSPLATEAU / Seafood Platter

Byt för- och huvudrätt mot vår skaldjursplateau.

Extra kostnad om 280 SEK per person (Minimum 2 personer)

Trade your starter and main course to our seafood platter. SEK 280 extra per person. (Minimum 2 people)

Ett glas mousserande vin / A glas of sparkling wine

Förrätt / Starter

Matjesill från Klädesholmen med Västerbottenost, syrad lök, gräddfil och färskpotatis

Soused herring from "Klädesholmen" with Swedish "Västerbotten cheese", pickled onions, sour cream and new potatoes

Huvudrätt / Main Course

Plateau med kokta havskräftor, färska räkor, rökta räkor och musslor serveras med skagenröra, ört- & chilioli, färskt bröd och smör

Seafood platter with boiled langoustines, fresh prawns, smoked prawns and mussels served with "Skagen" mix, herb- & chili aioli, freshly baked bread and butter

OBS! För att garantera er färska skaldjur ber vi er kontakta oss tre dagar innan planerad kryssning.

PLEASE NOTE! *In order to guarantee you fresh seafood, we ask you to contact us three days before your planned cruise.*

HALV HUMMER / Half Lobster SEK 380:



DESSERT / Dessert



Lejonet & Björnens italienska vaniljglass med jordgubbar, grädde, maränger och chokladsås 145 SEK

Vanilla ice cream from local producer Lejonet & Björnen with strawberries, cream, meringues and chocolate sauce

Chokladbrownie med nötter, hallonsorbet och saltkolasås 145 SEK

Chocolate brownie with nuts, raspberry sorbet and salted caramel sauce

Ljummen äppelpaj med kanel & kardemummasmulor serveras med vaniljsås 145 SEK

Lukewarm apple pie with cinnamon and cardamom served with vanilla sauce

Jordgubbsmousse med vitchoklad och basilikamarinerade jordgubbar 145 SEK

Strawberry mousse with white chocolate and basil marinated strawberries

Med reservation för ändringar beroende av råvaror och säsong. M/S Carl Michael Bellman är kontantfri båt.
We reserve the right to make changes due to groceries and season. M/S Carl Michael Bellman is cash free boat.