

MIDDAGSMENY

Dinner menu

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

MENY SKÄRGÅRDEN / *Archipelago menu* SEK 545 (SEK 611)

Gravlaxtartar med dillmajonäs, 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

**KRÖGAREN
REKOMMENDERAR**

MENY HÖNÖ / *Hönö menu* SEK 520 (SEK 583)

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

Lågtempererad ryggbiff med säsongens grönsaker, rotselleripuré, rödvinssås och örtpotatis
Low temperature cooked sirloin of beef with celery root pureé, seasonal vegetables, red wine sauce and herb potatoes

Lottas variant av chokladmousse med bärkompott
Lotta's chocolate mousse with berry compote

M/S Göteborg är en kontantfri båt. Pris exklusive moms (inklusive moms). Med reservation för ändringar
M/S Göteborg is a cash free boat. Price excluding VAT (including VAT). We reserve the right to make changes

FÖRRÄTT / Starter

Gravlaxtartar med dillmajonäs, laxrom, färsk riven pepparrot och rågbrödskrutonger SEK 145 (SEK 163)
Pickled salmon tartare with dill mayonnaise, salmon roe, freshly grated horseradish and rye bread croutons

Bifftartar med brynt smör, ansjovismajonnäs och svarttotschips SEK 135 (SEK 152)
Beef tartare with browned butter, anchovy mayonnaise and black root chips

Pilgrimmussla med rotselleripuré, rostade hasselnötter och sojabrynt smör SEK 170 (SEK 191)
Scallop with celeriac puré, roasted hazelnuts and soya browned butter

Blomkålspannacotta med vegetarisk rom, dill, citron och örtsallad SEK 125 (SEK 140)
Cauliflower pannacotta with vegetarian roe, dill, lemon and herb salad

.....

VARMRÄTT / Main course

Ugnsbakad rödbeta med rotselleripuré, getost och rostad mandel SEK 270 SEK 303)
Oven baked beetroot with celeriac puree, goat's cheese and roasted almonds

Stor fiskgryta SEK 275 (SEK 308)
Big fish stew

Dagens fångst med sandefjordsås, dillslungad potatis och säsongens primörer SEK 325 (SEK 364)
Catch of the day with sandefjord sauce, dill-tossed potatoes and seasonal vegetables

Lågtempererad ryggbiff med säsongens grönsaker, rotselleripuré, rödvinsås och örtpotatis SEK 305 (SEK 342)
Low temperature cooked sirloin of beef with celery root pureé, seasonal vegetables, red wine sauce and herb potatoes

.....

DESSERT / Dessert

Passionsfruktscheesecake med kokos SEK 125 (SEK 140)
Passion fruit cheesecake with coconut

Lottas variant av chokladmousse med bärkompott SEK 125 (SEK 140)
Lotta's chocolate mousse with berry compote

Båtens mazarinkaka med säsongens bär SEK 125 (SEK 140)
Mazarin cake with seasonal berries

M/S Göteborg är en kontantfri båt. Pris exklusive moms (inklusive moms). Med reservation för ändringar
M/S Göteborg is a cash free boat. Price excluding VAT (including VAT). We reserve the right to make changes