



À la Carte ombord M/S Blue Charm

(Alla i sällskapet äter samma rätter)

Förrätter

TOAST SKAGEN

165 kr

med handskalade räkor, på smörstekt bröd, toppad med löjrom och citron

Vintips: Chablis, Sainte Claire, Jean-Marc Brocard, FR - 565kr/flaska

S.O.S.

165 kr

tre sorter av kockens utvalda sillar, inlagd strömming, Västerbottensost, rödlök, gräddfil och färskpotatis

Dryckestips: Lager och en snaps, 5cl - 126.40kr

LÖJROM FRÅN KALIX

295 kr

med smörstekt toast, crème fraîche, rödlök, gräslök och citron

Vintips: Crémant de Bourgogne, Jean-Marc Brocard, Bourgogne, FR, NV - 575kr/flaska

TRE SVENSKA KLASSIKER

175 kr

skagenröra med löjrom, Grebbestads gubbröra, gravad lax med senapskräm

Vintips: Albariño, Laurent Miquel, Lagrasse, FR - 510kr/flaska

LAXTARTAR

165 kr

med sojamajonnäs, kimchisesam, syrad gurka och rispapper

Vintips: Riesling, Leitz out, Weingut Leitz, Trocken, Rheingau, DE - 510kr/flaska

BUFFELMOZZARELLA

155 kr

med tomater från Karinstorp, fermenterad kampottpeppar, basilika, Parmigiano Reggiano 22 mån

Vintips: Weingut Rabl, Kamptal, Grüner Veltliner, Langenlois, AT - 495kr/flaska

KANTARELLTOAST

175 kr

med frystorkade lingon, persilja och Västerbottensost på smörstekt bröd (endast sensommar/höst)

Vintips: Zweigelt Alte Reben, Weingut Rabl, ÖST - 505kr/flaska

VIT SPARRIS

185 kr

med holländaisesås på brynt smör, regnbågsrom, dillkrisp och örtsallad (endast maj/juni)

Vintips: Magic Mountain Riesling, Weingut Josef Leitz, DE - 545kr/flaska

Varmrätter - fisk

POCHERAD TORSKRYGG

325 kr

med handskalade räkor, blåmusslor, shiisokrasse, dillpotatis samt mussel- och äppelvelouté

Vintips: Bourgogne Blanc, Château Fuissé, Bourgogne, FR - 575kr/flaska

ÅNGAD HÄLLEFLUNDRA

345 kr

med säsongens primörer och potatis, svart citron, caviarhollandaise och örtsallad

Vintips: Ballard Lane Chardonnay, Central Coast, USA - 545kr/flaska

SOTAD RÖDING

295 kr

med brytböner, fänkålspollen, krossad potatis, champagnesås och kryddig krasse

Vintips: Riesling, Leitz out, Weingut Leitz, Trocken, Rheingau, DE - 510kr/flaska

SMÖRSTEKT GÖS

285 kr

med jordärtskockspuré, rökt sidfläsk, granskottspicklad rödlök, gräslök och en lätt rödvinskyl

Vintips: Pinot Noir, Solas, Laurent Miquel, Languedoc-Roussillon, FR - 480kr/flaska

Varmrätter - kött

TIMJANSROSTAD OXFILE

325 kr

med marinerad spetskål, chilibakad potatis, svart vitlökssylt och choronsås

Vintips: Zinfandel, Seghesio Vineyards, Sonoma County, Kalifornien, US - 605kr/flaska

LÅNGBAKAD KALVENTRECOTE

315 kr

med säsongens primörer, potatisgratäng med grönkål och parmesan, tryffelbearnaise och kalvskylt

Vintips: Chianti Classico, Brancaia, Toscana, ekologisk, IT - 540kr/flaska

SMÖRSTEKT HJORTYTTERFILE

315 kr

med gräddstuvad svamp, syltade granskott, rostade rotfrukter, picklad lök och lingon

Vintips: Barbera d'asti, Carlin de Paolo, Piemonte, IT - 495kr/flaska

HALSTRAT ANKBRÖST

295 kr

med potatis- och blomkålspuré, smörbakade morötter, syrlig silverlök och portvinsreduktion

Vintips: Morgon Bellevue, Beaujolais, Domaine Daniel Bouland, FR - 575kr/flaska



Dessertes

MINIDESSERTER 3 st

150 kr

Crème brûlée på Tahiti-vanilj
Chokladfondant med passionsfruktscoulis
Säsongsens paj med vaniljkräm

STORA DESSERTBUFFÉN

250 kr

med ovan minidessertes, tårter, kakor, tryfflar och smågodis

KLASSIKERN

115 kr

crème brûlée på Tahiti-vanilj

SVENSKA GÅRDSOSTAR

150 kr

tre gårdsostar, marmelader och knäckekekex

JORDGUBBAR

135 kr

med vår egen vaniljglass, jordgubbsmaräng, kaksmulor och atsinakrasse

PORTIONSBAKAD ÄPPELPAJ

125 kr

på amaretto- och mandelbotten med crème anglais

CHOKLADFONDANT

125 kr

med halloncoulis, salt karamell, gräddfilspannacotta och verbana

Dryckestips: Vi har ett stort utbud av dessertviner och hjälper gärna till att utforma en unik smakupplevelse till er.