

THE BUFFET

Middag på Moderskeppet

GÅRDSKÖTT & VILT

Kalvstek med picklade rotfrukter.
Honungs- & senapsglaserade ribs med bakat äpple.
Älggryta med potatismos.
Kryddbakad fläksida med picklad gurka & dill.
Rostbiff med remoulad.
Hjortröra med lingon.
Biffartar med gräslöksmajonnäs, kاپris & pruneller.
Kryddgravad & lufttorkad skinka med pepparrotskräm.

FRÅN GRILLEN

Ryggbiff med persiljeemulsion.
Helstekt svensk innerfilé av gris med cognacsås.

HAVETS LÄCKERHETER

Torskrygg med räkor, dillkräm & brynt smör.
Räkor på sallad med silverlök, krispigt rågröd, dillmajonnäs, fänkål & dill.
Gravad lax med hovmästarkräm.
Rökt matjessill med hackad rödlök, gräslök & crème fraiche.
Hela räkor.
Västerbottensill.
Senapssill.
Glasmästarsill.
Skärgårdsströmning.
Ägghalvor med persiljemajonnäs.

TILLBEHÖR

Skånsk senap / fartygets senap.
Rhode Island-sås.
Vitlöksmajonnäs.
Vegansk majonnäs.
Pressgurka.
Äpplekompott.
Syltade aptitrödbetor.

BAGERI & GLUTENFRITT

Fartygets färska matbrödssortiment.
Palttunnbröd.
Tunt knäckebröd med nässlor & bovete.
Tunt knäckebröd med havssalt & frön.
Spisnkäckebröd.

TILL BRÖDET

Färskost med örter.
Böndipp.
Smör / Margarin

VEGETARISK HUVUDRÄTT

Fråga personalen – serveras till bordet.

VEGETARISKT & VEGANSKT

Rostad blomkål med yoghurtsvinegrätt & apelsinglaserad fänkål.
Potatisgratäng garnerad med rostad lök.
Broccoli med fröcrisp & syrlig veganmajonnäs.
Rostad svamp & vitkålssallad med ruccola.
Klar svill med örter, rödlök, gurka, purjolök.

VEGETARISKT & VEGANSKT, FORTS.

Vegansk potatissallad med kاپris & dijonsenap.
Pepparrotsmarinerade bönor med friterad purjolök.
Caesar med picklad fänkål & vitlökskrutonger.
Honungsbakade rödbetor med getostkräm & rostade valnötter.
Matvetesallad med tomat & örtkräm, solrosfrön.
Sötpotatis-hummus, rågrödskrutonger & friterad grönkål.
Vegansk äpple- & morotscoleslaw.
Gul & svart havstångskaviar med smetana & picklad rödlök.
Örtbakade rotfrukter.
Kokt potatis med dill.

TEMA: HÖSTENS DELIKATESSER

Innerfilé på svensk eller finsk gris med rotfrukter, karljohansvampsås & friterad grönkål.
Kryddig korp med stuvad kål & krispig lök.
Örtbakad kyckling & stuvad kål.
Grillade vildfångade argentinska rödräkor med citron & limekräm.
Rökta räkor med vitlöksmajonnäs.
Vinkokta musslor.
Insjökräftor med Prosten- & Västerbottenost.
Gubbröra med rågröd.
Rostad rotselleri med vegansk tryffelmajonnäs.
Västerbotten- & kantarellpaj med nordisk pestomajonnäs.
Svampsallad med picklad gurka & grönkål
Sallad på picklade rotfrukter.
Citronmousse med syltade bär & havre.
Äppelpaj med varm vaniljsås.

VEGANSK DESSERT

Fråga personalen – serveras till bordet.

DESSERT

Chokladmousse med brynt smör & flingsalt.
Lotuskaka med färsk grädde.
Fudge saltkaramell.
Lingontartelett.

GLASSMENY

Chokladglass / Vaniljglass / Sorbet
Fruktsallad med granatäpplekärnor.
Skogsbärskompott.
Krossade honungsröstade nötter.
Krossad choklad.
Krossade kolakakor.
Krossade polkagrisar.
Vispad grädde.
Kolasås.
Chokladsås.