

MIDDAG

SILL OCH STRÖMMING

- Senapssill
- Löksill
- Kräftsill
- Dill- och akvavitsill
- Matjessill med örökt kaviar
- Nypon- och svartpepparsill
- Kumminsill med lagrad prästost
- Ginsill med gurka, enbär och rosmarin
- Vegansk sill
- Rökt sill med bonitokräm
- Stekt inlagd strömming med syrad silverlök
- Gubbröra med rågröd
- Sillsallad
- Sikrom
- Löjrom
- Vegansk röd, gul och svart havtångskaviar
- Smetana och rödlök
- Ägghalvor med löjrom
- Kokt potatis i dill och smör

SKALDJUR

- Färska räkor
- Röpta räkor
- Insjökräftor
- Havskräftor
- Västkustsallad
- Hummercocktail
- Aioli
- Rhode Island-dressing
- Majonnäs

FISK

- Varmrökta laxfenor
- Kallrökt hälleflundra
- Kallrökt lax i nobisdressing
- Kryddstekt lax
- Gravad lax och hovmästarsås
- Varmrökt lax
- Kryddgravad torsk
- Laxpaté
- Kräftröra med pepparrot och gräslök
- Rökt siklöja med ättiksmajonnäs och lökcrust

KALLSKURET

- Gustafskorv
- Julskinka
- Oxbringa med rotfruktskräm och senap
- Kalvsylta
- Rökt kalkonbröst
- Kryddstekt älginnanlår med äpple och lingon

FRÅN GRILLEN

- Julskinka

VARMRÄTTER

- Lax med syrad blomkål och senapsfrön
- Kryddbakad torsk i syrlig dillsås med räkor
- Köttbullar
- Revbensspjäll med äpple, ingefära och stjärnanis
- Stekt fläsk och bruna bönor
- Ingefärsbakad fläskside med kokta sviskon
- Prinskorv
- Rödkål
- Brunkål
- Janssons frestelse
- Finsk potatislåda
- Finsk kålrotslåda
- Finsk morotslåda
- Lutfisk med tillbehör
- Ärter

VEGANSKA VARMRÄTTER

- Helstekt blomkål med bönkräm och apelsin
- Glaserad tofu med ingefära och stjärnanis
- Bakad vitkål med krispig grönkål och äpple

TILLBEHÖR

- Skånsk senap
- Fartygets senap
- Pressgurka
- Smörgåsgurka
- Äppelkompott
- Rårörda lingon
- Inlagda aptitrödbetor
- Rödbetsallad
- Rostad broccoli i Nobisdressing
- Rödkålsallad med citron och korianderfrön
- Syrad kålrot med senapsdressing
- Sirapsrostad kål med krispig lök
- Rotsellerisallad med persilja och valnötter
- Apelsinkokt pumpa med pumpafrön och havtorn

BRÖD

- Vörtbröd
- Surdegsbröd
- Spisnäckebrod
- Extrasaltat smör

OSTAR

- Kvibille Ösarps Cheddar
- Kvibille Mild Ädel
- Falbygdens Stilton
- Kryddost
- Potkäs

DESSERT OCH GLASS

- Cinderellas desserttallrik
- Vaniljglass
- Chokladglass
- Varm körsbärssås
- Varm kolasås
- Krossade polkagrisar
- Maränger
- Krossad choklad
- Vaniljgrädd
- Krossade och kanderade nötter

Sortimentsavvikelser kan förekomma.

DINNER

PICKLED FISH DISHES

- Pickled herring in mustard sauce
- Pickled herring with onion
- Pickled herring with crayfish
- Pickled herring in sauce with dill and aquavit
- Pickled herring with unsmoked caviar
- Pickled herring with rosehip and black pepper
- Pickled herring with caraway and Prästost cheese
- Pickled herring with gin, juniper and rosemary
- Vegan "herring"
- Smoked pickled herring with bonito crème
- Fried pickled Baltic herring with pickled silver onion
- Egg and anchovy salad with rye bread
- Traditional Finnish rosoll salad
- Whitefish roe
- Vendace roe
- Vegan red, yellow and black seaweed caviar
- Sour cream and red onion
- Egg halves with vendace roe
- Boiled potatoes with dill and butter

SEAFOOD

- Fresh shrimps
- Smoked shrimps
- Lake crayfish
- Langoustines
- West Coast Salad
- Lobster cocktail
- Aioli
- Rhode Island sauce
- Mayonnaise

FISH

- Hot smoked salmon fins
- Cold smoked halibut
- Cold smoked salmon with nobis dressing
- Spice fried salmon
- Cured salmon with Maitre d'Hotel sauce
- Hot smoked salmon
- Spice marinated cod

- Salmon paté
- Crayfish mix with horseradish and chives
- Smoked vendace with vinegar mayonnaise and onion crust

COLD CUTS

- Gustafskorv sausage
- Christmas ham
- Brisket of beef with root vegetable crème and mustard
- Veal brawn on a plate
- Smoked turkey breast
- Spice roasted elk sirloin with apple and lingonberry

FROM THE CARVERY

- Christmas ham

WARM DISHES

- Salmon with soured cauliflower and mustard seeds
- Spice baked cod in dill sauce with shrimps
- Meatballs
- Spare ribs with apple, ginger and star anise
- Fried pork with brown beans
- Ginger baked pork belly with cooked prunes
- Cocktail sausages
- Red cabbage
- Baked cabbage with suryp
- Potato and anchovy gratin
- Finnish potato casserole
- Finnish turnip casserole
- Finnish carrot casserole
- Lutefisk with accompaniments
- Green peas

HOT VEGAN DISHES

- Whole baked cauliflower with bean crème and orange
- Glazed tofu with ginger and star anise
- Baked white cabbage with crispy kale and apple

ACCOMPANIMENTS

- Scanian mustard
- The ship's mustard
- Pickled cucumber
- Apple compote
- Fresh mixed lingonberries
- Pickled beetroot
- Beetroot salad
- Roasted broccoli and Nobis sauce
- Red cabbage salad with lemon and coriander seeds
- Pickled swede with mustard sauce
- Syrup roasted cabbage with crispy onion
- Celeriac salad with parsley and walnuts
- Orange cooked pumpkin with pumpkin seeds and sea buckthorn

BREAD

- Swedish wort bread
- Sour dough bread
- Crisp bread
- Extra salted butter

CHEESES

- Kville Ösarps Cheddar
- Kville Mild Ädel white mould cheese
- Falbygdens Stilton
- Spice cheese
- Potkäse

DESSERTS AND ICE CREAM

- Cinderella's dessert plate
- Vanilla ice cream
- Chocolate ice cream
- Warm cherry sauce
- Warm caramel sauce
- Crushed peppermint candy cane
- Meringues
- Crushed chocolate
- Vanilla cream
- Crushed and candied nuts

Products may vary due to availability.