

# Matsedel

## Förrätter

S.O.S. – tre sorters sill, smör, bröd och ost 165 :-

Kockens egna skagenröra på danskt rågbröd med sikrom, dill och citron 165 :-

Grön sparris med nobissås och lagrad pecorino 155 :-

Ost & Charkbricka med våra tillbehör (2per) 225:-

## Huvudrätter

Ugnsbakad fjällröding med potatis- och palsternackspuré, champagne beurre- Blanc toppad  
med forellrom och körvel 325 :-

Ångbåtsbiff – enligt tradition med stekt lök, rödvinssky & potatis 325 :-

Svenska köttbullar med gräddsås, råvörda lingon, pressgurka och potatispuré 295:-

Smörbakad rotselleri med jordärtskokspuré, belugalinser, gremolata, rostade frön & picklad  
schalotten 290:-

(Visste du att ångbåtsbiff är en maträtt som främst serveras ombord på ångbåtar. Bo Grandien som använde ordet för första gången i Svenska dagbladet år 1960. Han var då ombord på s/s Mariefred & det tillagades biffar med lök & potatis på den koleldade spisen i kabyssen. Än idag servas denna mathistoria ombord)

## *Barnens Alternativ*

*Köttbullar med färskpotatis, gräddsås & lingon 110 :-*

*Pannkakor med grädde & sylt 100 :-*

*Ångbåtsbiff 125:-*

## *Desserter*

*Krögare Alice vaniljglass  
med punch, säsongens bär, grädde & rostad mandel 150 :-  
(En klassiker som alltid serveras på ångbåtar)*

*Dubbel- chokladmousse med mocca och cognac toppad med björnbär 155 :-*

*Kockens egna chokladtryffel 65 :-*

@ss\_mariefred





*Krögaren rekommenderar:*

## MENY MARIEFRED

*Kockens egna skagenröra på danskt rågbröd med sikrom, dill och citron*

*Ångbåtsbiff – enligt tradition med stekt lök, rödvinssky & potatis*

*Krögare Alice vaniljglass  
med punch, säsongens bär, grädde & rostad mandel*

*Paketpris: 590:-*