



GRUPPMENY

Gäller 4 sept - 13 nov 2025 för reservationer för grupper över 16 personer.
För att uppnå bästa upplevelse, service och kvalitet på er beställning gäller en och samma meny för hela sällskapet förutom matallergier och vegansk.

SÄLLSKAPSMENY 1

GUBBRÖRA

Anjovis och matjessill, kokt ägg, potatis med örter. Serveras med knäcke & rågbröd
0,47 kg CO₂e. G, L

BAKAD GRISSIDA

Äppel- & ingefärsglace, bakad fänkål & syltade tomater. Serveras med potatispuré
1,09 kg CO₂e. G, L

alt.

POCHERAD BERGTUNGA

Fylld med lax- & räkmousse. Serveras med Beurre blanc, rostade rotfrukter & rostad örtpotatis
0,98 kg CO₂e. L

BROWNIE

Serveras med lingonmousse, italiensk maräng & sockrad limegelé
0,44 kg CO₂e. G, L

Serveras endast som hel meny för 479:-



SÄLLSKAPSMENY 2

CARPACCIO PÅ BETOR

Tunt skivade betor, citronmarinerad gul zucchini, stekta kantareller, örtcrème & grönkålschips
0,29 kg CO₂e. Vegan

PLANTBURGARE

Coleslaw, saltgurka, stekt svamp & lök samt veganost. Serveras med rostad örtpotatis
0,26 kg CO₂e. Vegan, G, N

VANILJPANNACOTTA

Med kompott på äpple & kanel. Toppad med crumble
0,19 kg CO₂e. Vegan

Serveras endast som hel meny för 455:-



AURORAS TRERÄTTERS

SKAGENTOAST

Handskalade räkor, majonnäs, dill & tångkaviar.

Serveras med flerkornsbröd

0,35 kg CO2e. G, L

GRILLAD RYGGBIFF 200G

Bearnaisesås & balsamicoslungad ruccola. Serveras med potatistimbal

3,78 kg CO2e. L

SEMIFREDDO

med citrus och hyvlad choklad

1,34 kg CO2e. L

Serveras endast som hel meny för 489:-

DRYCKESMENY

CHAMPAGNE DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD BRUT

CHAMPAGNE, FRANKRIKE

HENRI EHRHART RIESLING

ALSACE, FRANKRIKE

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD – LÉGENDE "R"

BORDEAUX, FRANKRIKE

BARON DE FARNALS D.O. MUSCAT

VALENCIA, SPANIEN

389:-

ALKOHOLFRI DRYCKESMENY

ÄPPELMUST MOUSSERANDE

KIVIKS MUSTERI

FLÄDERDRYCK

BORNHOLMS MOSTERI

LEMONAD JORDGUBB/MYNTA

KIVIKS MUSTERI

159:-

Vi behöver er beställning av menyer en vecka innan besöket. Vid eventuella bortfall måste detta meddelas restaurangen tre dygn innan er meny är bokad. Om inte detta sker, debiteras samtliga menyer.

Kontakta oss på restaurangbokning@oresundslinjen.com eller 042-186130 mån-fre 08.00-16.30.

*Vänligen notera att samtliga produkter kan innehålla spår av allergener
då vi inte har separata produktionskök.*

Välkomna ombord!

