



GRUPPMENY

Gäller 5 juni - 3 sept 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.

RÄKFROSSA

Serveras 2 jun - 28 aug, måndag - torsdag avgång 16.00, 17.00, 18.00 & 19.00

319:- (Barn t.o.m. 11 år 159:-)

SÄLLSKAPSMENY 1

SILLBAKELSE

Krämig gubbröra & laxröra, garnerad med skivad gurka, tångkaviar, citron, rädisa & dill
0,48 kg CO2e. G, L

FLÄSKSCHNITZEL

Anjovis- & schalottenlökssmör, ljummen sallad på färskpotatis, gröna bönor
& spritärter samt smörad kalvsky
1,96 kg CO2e. G, L
alt.

STEKT LAX

Citrus- & råkostsallad på kål, purjolök & granatäpple, krispig crudité på hyvlad fänkål
& krämig senapsemulsion. Serveras med sauterad örtpotatis
1,24 kg CO2e. L

VANILJCHEESECAKE

med myntamarinerade jordgubbar, toppade med kaksmulor & rostad havre
0,48 kg CO2e. G, L

Serveras endast som hel meny för 479:-



SÄLLSKAPSMENY 2

RÅRAKA

Vegansk färskost, hackad rödlök, tångkaviar, gräslök & dill
0,25 kg CO2e. Vegan

PLANTBURGARE

Coleslaw, saltgurka, karamelliserad lök, vegansk ost & rostad örtpotatis
0,49 kg CO2e. Vegan, G, N

FLÄDERPANNACOTTA

med kokoskross & mjuk limekräm
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*

GRILLAD RYGGBIFF 200G

*Bearnaisesås, citronslungad mangold.
Serveras med potatistimbal
3,78 kg CO2e. L*

SEMIFREDO

*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!

