

# m/s Enköping

## Höst och Vinter 2010



### MENY HÖSTLEGENDER

- Kalixlöjrom med raggmunk och tillbehör
- Rådjursadel med shitake, pepparsås och potatispuré med Västerbottensost
- Björnbärsparfait med mandelflarn

475:- (594:-)

### *Krögarens dryckespaket*

Förrätt: Öl och Fartygets Snaps

Varmrätt: Segehesio Sonoma County, Segehesio Vineyards, Zinfandel, Kalifornien, USA

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

335:- (419:-)

### MENY YXLAN

- Jordärtskockssoppa med handskalade räkor
- Halstrad gösfilé med kräftsås, stekt grön sparris och örtrisotto
- Calvadosäpplen med knaprigt täcke och vaniljglass

405:- (506:-)

### *Krögarens dryckespaket*

Förrätt: Sancerre Blanc Les Pierris, Domaine Roger Champault, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike

Varmrätt: Sancerre Blanc Les Pierris, Domaine Roger Champault, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

305:- (381:-)

### MENY DJURGÅRDSFÄRJAN

- Rökt rencarpaccio med pepparrot och Västerbottensost
- Ugnsbakad abborrfile med champagnesås och forellrom
- Vaniljparfait med rårörda blåbär

295:- (369:-)

### *Krögarens dryckespaket*

Förrätt: Öl och Fartygets Snaps

Varmrätt: Tenuta Sant'Antonio Soave, Garganega, Venetien, Italien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

280:- (350:-)

Reservation för ändringar.

Strömman Turism & Sjöfart AB Tel 08-12 00 40 00 bokning@stromma.se



# m/s Enköping

## Höst och Vinter 2010

### MENY ABBORRGRUNDET

- Laxtatar med liten örtsallad och avokadosalsa
- Tvärnöspäckad Bjärekyckling med stekta svartrötter, potatis och jordärtskockspuré
- Rabarberkompott med liten chokladmousse

335:- (419:-)

### Krögarens dryckespaket

Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike  
Varmrätt: Laurent Miquel, Syrah/Grenache, Languedoc, Frankrike  
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

225:- (281:-)

### MENY SKRATTMÅS

- Svartrötter med strimlad rökt lax och gräslökssås
- Lamminnerfilé med örtsky och ragu på höstens bönor
- Hjortronpannacotta med mörk chokladkräm

415:- (519:-)

### Krögarens dryckespaket

Förrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike  
Varmrätt: Jacobsdal, Pinotage, Stellenbosch, Sydafrika  
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

260:- (325:-)

### MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

- SOS - tre sorters sill med smör, bröd och ost
- Ångbåtbiff med stekt potatis och löksky
- Säsongens bär med vaniljglass

365:- (456:-)

### Krögarens dryckespaket

Förrätt: Öl och Snaps  
Varmrätt: Côtes-du-Rhône Les Quatre Terres, Grenache/Syrah/Cinsault, Rhône, Frankrike  
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

290:- (363:-)

Reservation för ändringar.

Strömman Turism & Sjöfart AB Tel 08-12 00 40 00 bokning@stromma.se

