

# s/s Drottningholm

## Vår och Sommar 2010

### MENY STYRBORD

- Toast Skagen med sikrom på blandad salladsbädd
- Slottsstek med pressgurka, gelé, primörer och gräddsås
- Chokladtryffeltårta med rårörda hallon och vispgräde

### Krögarens dryckespaket

Förrätt: Firefinch Springfield Estate, Sauvignon Blanc, Robertson, Sydafrika  
Varmrätt: Laurent Miquel, Syrah/Grenache, Languedoc, Frankrike  
Dessert: Fonseca Bin 27 Reserve Ruby Port, Portugal

295:- (369:-)

214:- (268:-)

### MENY ÅNGPANNAN

- Kallskuren örtbakad fläskfilé med krispig sallad och vinaigrette
- Halstrad gös med rödbetor, riven pepparrot och skirat smör
- Rabarber och jordgubbssmulpaj med ombordjord vaniljglass

### Krögarens dryckespaket

Förrätt: Jacobsdal, Pinotage, Stellenbosch, Sydafrika  
Varmrätt: Jacobsdal, Pinotage, Stellenbosch, Sydafrika  
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

324:- (405:-)

236:- (295:-)

### MENY BYSSAN

- Rökt fårfiol med en bit färskostpaj, riven pepparrot, ruccola och balsamicosirap
- Halstrad lax med färk spenat, primörer, pocherat ägg och citronhollandaisesås
- Ugnsbakat äpple med smulpaj och ombordjord vaniljsås

### Krögarens dryckespaket

Förrätt: Starköl  
Varmrätt: Stoneleigh, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland  
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

368:- (460:-)

212:- (265:-)

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



# s/s Drottningholm

## Vår och Sommar 2010



### MENY AKTERDÄCK

- Laxcarpaccio med riven pepparrot, machesallad, citron, krutonger och senapsvinaigrette
- Helstekt lammfilé med grillad aubergine, körsbärstomater och rosmarinsky
- Mandelostkaka med rårörda hallon och vispgrädd

372:- (465:-)

### Krögarens dryckespaket

Förrätt: Thomas Hyland, Chardonnay, South Australia, Australien  
Varmrätt: Paracombe, Shiraz, Adelaide Hills, South Australia, Australien  
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

248:- (310:-)

### MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

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

365kr (456kr)

### Krögarens dryckespaket

Förrätt: Öl och Snaps  
Varmrätt: Côtes-du-Rhône Les Quatre Terres, Grenache/Syrah/Cinsault, Rhône, Frankrike  
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

276:- (345:-)

### MENY KÖLSVINET

- Skaldjurs- och laxtortar på pumpnickel med pepparrotsfärskost, citron och blandad sallad
- Stekt ankbröst med rostade rotfrukter, palsternackspuré, sockerflarn och portvinsås
- Päronmousse med päronkompott och noblesseflarn

440:- (550:-)

### Krögarens dryckespaket

Förrätt: Domaine Marcel Deiss AOC, Riesling/Pinot Blanc/Gewurztraminer/Pinot Gris, Alsace, Frankrike  
Varmrätt: Monti Garbi Ripasso, Corvina/Rondinella, Venetien, Italien  
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

253:- (316:-)

Reservation för ändringar.

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



# s/s Drottningholm

## Vår och Sommar 2010



### MENY ÅNGMASKINEN

- Blanchad grön sparris med hollandaisesås och sikrom som serveras på en bädd av färsk spenat
- Stekt hälleflundra med primörer, blomkålspuré samt citron- och dillsmör
- Vit chokladpannacotta med rårörda hallon och mandelskorpa

440:- (550:-)

### 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

292:- (365:-)

### MENY BABORD

- Löjrom på blinis med finhackad rödlök, citron och crème fraiche
- Helstekt oxfilé provençale med brytbönor, rödvinsås och råstekt potatis
- Hallonparfait med färska bär, mandelflarn och vispgrädd

452:- (565:-)

### Krögarens dryckespaket

Förrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike  
Varmrätt: Mouton Cadet St Emilion Reserve, Merlot, Bordeaux, Frankrike  
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

292:- (364:-)

### MENY VEGETARISK

- Rödbetscarpaccio med chevrécreme, färsk spenat och ruccolavinaigrette
- Grönsaksfylld portobellosvamp med bondbönsotto
- Samma som övriga gäster

304:- (380:-)

### Krögarens dryckespaket

Förrätt: Samma som övriga gäster  
Varmrätt: Samma som övriga gäster  
Dessert: Samma som övriga gäster

Reservation för ändringar.  
Strömma Turism & Sjöfart AB Tel 08-12 00 40 00 bokning@stromma.se

