

m/s Enköping

Vår och sommar 2010

MENY ALSKÄR

- Silltartar med ägg, gräslök och spisbröd
- Ankbröst med sötsur rödvinssås och potatiscocotte med bacon
- Kanel- och rödvinsmarinerade jordgubbar med vit chokladkräm

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Öl och Fartygets Snaps

Varmrätt: Jacobsdal, Pinotage, Stellenbosch, Sydafrika

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

395:- (494:-)

280:- (350:-)

MENY NORSTEN

- Toast Enköping
- Helstekt kalvfilé med brynta kantareller, rödvinssås och potatipuré smaksatt med jordärtskockor
- Vaniljparfait med rårörda blåbär och mandelflarn

475:- (594:-)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

Varmrätt: Bosquet des Papes Cuvée Tradition, Grenache/Mourvèdre/Syrah, Rhône, Frankrike

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

340:- (425:-)

MENY SJÖBRIS

- Kalixlönjrom med tillbehör
- Ångad gösfilé med handskalade räkor, dill och vitvinssås med pepparrot
- Citronkräm med färska hallon

495:- (619:-)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Öl och Fartygets Snaps

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

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

290:- (363:-)

MENY SALTSJÖN

- Ört- och löjromsgravad strömming med spisbröd och Västerbottensost
- Ugnsbakad röding med marinerade grönsaker, färskpotatissallad och dragonsås
- Chokladmousse med marinerade jordgubbar

295:- (369:-)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Öl och Fartygets Snaps

Varmrätt: Moncaro, Verdicchio, Marche, Italien

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

270:- (338:-)

Reservation för ändringar.

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



m/s Enköping

Vår och sommar 2010



MENY KODJUPET Närproducerad

- Gubbröra med saltgurka och rökt regnbågslax
- Innerfilé av gårdsgris från Rocklunda med rostade rotfrukter och rödvinssås med balsamicochili
- Rabarbersoppa med röda bär och kolamousse

330:- (413:-)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Öl och Fartygets Snaps

Varmrätt: Capitel de Roari Amarone, Corvina/Rondinella/Molinara, Venetien, Italien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

280:- (350:-)

MENY REVENGEGRUNDET

- Tonfisks carpaccio med avokado- och tomatsalsa
- Lamminnerfilé med sommargrönsaker, soltorkade tomater och syrlig basilkasås
- Mörk chokladpannacotta med hjortronmylta

395:- (494:-)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Firefinch Springfield Estate, Sauvignon Blanc, Robertson, Sydafrika

Varmrätt: Fonterutoli Chianti Classico, Sangiovese/Malvasia Nera/Colorino/Merlot, Toscana, Italien

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

250:- (313:-)

MENY VÅGSKVALP

- Grön sparris med gräslökssås och kantareller
- Stekt abborrfilé med smörfrästa rödbetor och dillsås
- Chokladfondant med pistageglass

385:- (481:-)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike

Varmrätt: Mapu, Sauvignon Blanc/Chardonnay, Central Valley, Chile

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

250:- (313:-)

MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

- SOS - tre sorters sill med smör, bröd och ost
- Ångbåtbiff med stekt potatis och lötsky
- 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

