

# M/S Gustafsberg VII

## Vår och Sommar 2010



### MENY RAMSÖ

- Laxvariation: Rimmad lax i shizoblad med ingefärssoja, Gravad lax fylld med färskost och saltorkade tomater serverad med ekbladssallad och citronolja, Varmrökt lax med gräslöksmajonnäs
- Parmesan- och örtöverbakad lammytterfilé med en potatis och vitlöksrösti samt balsamicosky
- Frangelicoparfait med björnbär och espressocaramel

464:- (580:-)

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Domaine Marcel Deiss AOC, Riesling/Pinot Blanc/Gewurztraminer/Pinot Gris, Alsace, Frankrike

Varmrätt: Mouton Cadet St Emilion Reserve, Merlot, Bordeaux, Frankrike

Dessert: Orremus Tokaji Aszu 5 puttonyos, Ungern

### MENY LERVIK

- Pilgrimsmusslor med forellhollandaise och parmachips
- Helstekt kalvytterfilé med tallegiostuvad svartrot, portvinsås och risolépotatis
- Pärontartlette med vaniljglass och punschcaramel

476:- (595:-)

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

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

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

### MENY HARÖ

- Haröröra på kavring, gubbröra på rågbit och sikromstoast
- Smörstekt abborre från Harö med vårlökspuré och färsipotatis
- Rabarber- och jordgubbspaj med karamelliserad fänkål och vaniljsås

436:- (545:-)

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Öl och Hemkryddad Snaps

Varmrätt: Stoneleigh, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

### MENY ARHOLMA

- Ljörom på ljummen potatiskaka med rödlök och syrad gräde
- Helstekt hjortfilé med honung och koriandersås samt smörfräst svamp och potatisterrin
- Smultronparfait med vit chokladmousse och sockerbräck

478:- (598:-)

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Öl och Hemkryddad Snaps

Varmrätt: 7 deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien, USA

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

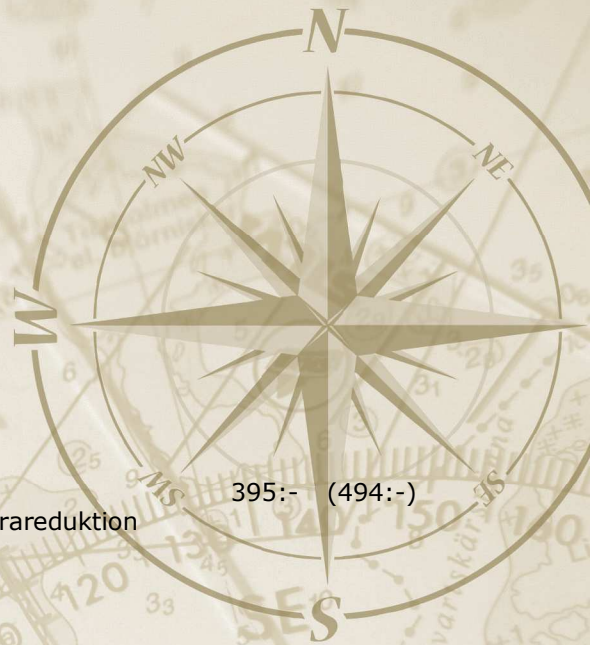
Reservation för ändringar.

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



# M/S Gustafsberg VII

## Vår och Sommar 2010



### MENY ADELSÖ

- Rostad oxsvans med fontinaost i mangold på nypallad morötter och Madeirareduktion
- Ugnsbakad Mälargös med hackat ägg, räkor och brynt pepparrotssmör
- Klappgröt med vit chokladgrädde och mandelkrisp samt fartygets kallsup

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Bourgogne Rouge, Cuvée Margot, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike

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

Dessert: Fartygets kallsup

395:- (494:-)

### MENY SVARTSÖ

- Varma sparrisknippen med mozzarella och prosciutto samt en tryffelvinaigrette
- Bergtunga i savoykålsknyte med ansjovis, korinter och pinjenötter på smörad hummersås
- Lakritsparfait med citrussallad och violsirap

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

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

Varmrätt: Penfolds Rawson's Retreat, Riesling, South Australia, Australien

Dessert: Nivole Muscat Blanc, Italien

401:- (501:-)

### MENY RINDÖ

- Rostade rödbetor på ruccolasallad med honungsbakad getost, knaperstekt bacon och krutonger
- Skaldjurfylld lax med stuvade vårmurklor och örtslungad färskpotatis
- Fläderblomsparfait med bärtartar med rostade hasselnötter

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Chateau Riotor, Cinsault, Grenache, Syrah, Provence, Frankrike

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

335:- (418:-)

### MENY GÄLLNÖ

- Skaldjursknyte fylld med prästost och vitlöksfräst svamp på ekbladssallad
- Kycklingbröst fylld med spenat- och halloumiost, pomme Nelson med muskot, bacon samt rödvinsglacerad lök
- Passionfruktstarte med kokosglass

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

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

Varmrätt: Allesverloren, Touriga National, Swartzland,

Dessert: Orremus Tokaji Aszu 5 puttonyos, Ungern

328:- (410:-)

Reservation för ändringar.

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



# M/S Gustafsberg VII

## Vår och Sommar 2010

### MENY SOLLENKROKA

- Gustafsberg VII's toast Skagen med ägg och pepparrot
- Tuornedos med chipotlebearnaise och hasselbackspotatis
- Chokaldmarguise och amarettokörsbär

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Öl och Hemkryddad Snaps

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

Dessert: Allesverloren Fine Old Vintage "Port", Sydafrika

502:- (627:-)

### MENY LJUSTERÖ

- Örtfylld kycklingrullad med kronärtskock- och gryerepuré samt vitlökskrutonger
- Grillad sik med forellromsås och Västerbottensostspuré
- Hallonsorbret i mörk chokladkorg

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Neethilinghof, Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, Sydafrika

Varmrätt: Calera Central Coast, Chardonnay, Kalifornien, USA

Dessert: Fonseca Bin 27 Reserve Ruby Port, Portugal

384:- (480:-)

### MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

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

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Öl och Hemkryddad Snaps

Varmrätt: Monti Garbi Ripasso, Corvina/Rondinella, Venetien, Italien

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

365:- (456:-)

### MENY HEMSÖ

- Krämig svamptost med kallrökt lax samt en gurk- och rädissallad
- Röttunga i spetskål fylld med rökt sida och poblanochili på tomatsmörsås
- Vinbärscheesecake med romkaramell

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Öl och Snaps

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

394:- (492:-)

Reservation för ändringar.

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

