

m/s Waxholm III

Vår och Sommar 2010

MENY GOTLAND RUNT

- Rimmad oxbringa på rågröd med rödbeta, äpple och pepparrotscrème
- Ugnsbakad lax med gräddkokt purjolök, hummercoulli och pressad potatis
- Kardemummakaka med mangokompott

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: Laurent Miquel, Syrah/Grenache, Languedoc, Frankrike

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

344:- (430:-)

MENY NÄMNDÖFJÄRDEN

- Caesarsallad med enrisrökt bacon
- Västerbottensostfärserad majsckyckling med dragon- och dijonvelouté samt klyftpotatis
- Hasselnötsparfait med moccacrème och kattunga (litet bakverk)

Krögarens dryckesrekommendationer

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

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

Dessert: Allesverloren Fine Old Vintage "Port", Sydafrika

352:- (440:-)

MENY SJÖSALA

- Sjösalatoast – kallrökt lax, räkor, musslor och scampi
- Lammytterfilé med vårlök, chevré och örtsmör samt en potatiskaka med bacon
- m/s Waxholm III:s chokladdessert

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: Côtes-du-Rhône Les Quatre Terres, Grenache/Syrah/Cinsault, Rhône

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

396:- (495:-)

MENY EVERT

- Geléat rökt ankbröst med Waldorfsallad
- Halstrad röding och pilgrimsmussla med dijonhollandaise
- Brylépudding med ljumna björnbär

Krögarens dryckesrekommendationer

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

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

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

388:- (485:-)

Reservation för ändringar.

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



m/s Waxholm III

Vår och Sommar 2010



MENY SANDHAMN

- Skärgårdsassiette -inkokt- och gravad lax, ört och vitlöksströmming, nubbesallad och sikrom
- Vildandsbröst med gingräddsås, gelé, pressgurka och råstekt potatis
- Rabarbersoppa med vaniljglass

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: 7 deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien, USA

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

428:- (535:-)

MENY S-BT

- Parmesanpanerad kalvbrässa med crème Ninon
- Smörstekt gös med champinjoner, schalottenlök och persilja i rödvinssmörsås samt kokt potatis
- Rom- och kolapaj med citrussallad

Krögarens dryckesrekommendationer

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

Rabl, Grüner Veltliner, Kamptal, Österrike

Varmrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike *eller*

Rabl, Grüner Veltliner, Kamptal, Österrike

Dessert: Allesverloren Fine Old Vintage "Port", Sydafrika

495:- (615:-)

MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

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

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: Neethilinghof, Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, Sydafrika

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

365:- (456:-)

MENY MEDELHAVET

- Ljummen vit sparris med pesto och liten tomatsallad
- Fyllt gödkalvschnitzel med salviasky och risotto
- Tiramisu med färska bär

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Domaine Marcel Deiss AOC, Riesling/Pinot Blanc/Gewurztraminer/Pinot Gris, Alsace, Frankrike *eller*
Fonterutoli Chianti Classico, Sangiovese/Malvasia Nera/Colorino, Toscana, Italien

Varmrätt: Domaine Marcel Deiss AOC, Riesling/Pinot Blanc/Gewurztraminer/Pinot Gris, Alsace, Frankrike *eller*
Fonterutoli Chianti Classico, Sangiovese/Malvasia Nera/Colorino, Toscana, Italien

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

408- (615:-)

Reservation för ändringar.

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



m/s Waxholm III

Vår och Sommar 2010

MENY DROTTNINGHOLM

- Kalixlöjrom med blini och smetana
- Helstekt oxfilé med rödvinssås, baconlindad haricots verts och vitlökspotatis
- Ljummen ananas med pecannötter, honung , cognac och vaniljglass

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: Paracombe, Shiraz, Adelaide Hills, South Australia, Australien

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

MENY VEGETARISK

- Varm sparris med pinjenötter och parmesan serveras med en oliv- och schalottenlöksvinaigrette
- Bönfylld savoykåldolme med ratatulle
- Samma som övriga gäster

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Samma som övriga gäster

Varmrätt: Samma som övriga gäster

Dessert: Samma som övriga gäster



516- (645:-)

304:- (380:-)

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

