

m/s Angantyr

Vår och Sommar 2011

MENY DALARÖBRYGGAN

- Silltartar med ägg, färskpotatis och gräslök
- Pärlhönsbröst med dragonsås och schalottenlökspuré
- Hallonpannacotta med hallonsås och blåbär

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Starköl och fartygets Snaps

Varmrätt: Réserve Mouton Cadet St Emilion, Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Bordeaux, Frankrike

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

395:- (494:-)

291:- (364:-)

MENY BAGGENSFJÄRDEN

- Toast Angantyr
- Stekta abborrhiléer med smörfrästa rödbetor och dillsås
- Kanel- och rödvinsmarinerade jordgubbar med vit chokladkräm

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Starköl och fartygets Snaps

Varmrätt: Stoneleigh, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

425:- (531:-)

276:- (345:-)

MENY SKURUSUNDET

- Kalixløjrom med tillbehör
- Duvbröst med kryddig rödvinssås, blomkålspuré och schalottenlöksfrästa haricots verts
- Mörk chokladmousse och vaniljpannacotta med färska bär

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Starköl och fartygets Snaps

Varmrätt: Paul Dolan, Pinot Noir, Kalifornien, USA

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

465:- (581:-)

317:- (396:-)

MENY JUNGFRUFJÄRDEN

- Renstek & pepparrot i tunnbröd med rökt laxcanapé och Skagensnitt
- Rygg av långa med varm sallad av sockerärter, haricots verts och vaxbönor, vitvinssås
- Vaniljparfait med rårörda blåbär och mandelflarn

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike

Varmrätt: Delas Frères, Viognier, Rhône, Frankrike

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

405:- (506:-)

221:- (276:-)

Reservation för ändringar.

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

Priset inom parentes är inklusive moms.



m/s Angantyr

Vår och Sommar 2011

MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

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

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Starköl och Fartygets Snaps

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

365:- (456:-)

293:- (366:-)

MENY TEGELÖN

- Grön sparris med forellrom och champagnesås
- Serranolindad kalvfilé med murklor, rostad färskpotatis, sommargrönt och rödvinssås
- Rabarberkompott med kolamousse

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike

Varmrätt: Margués de Murrieta Reserva, Tempranillo, Rioja, Spanien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

475:- (594:-)

249:- (311:-)

MENY YXLAN

- Gazpacho med handskalade räkor
- Lamminnerfiléer med rostad lammkorv, örtsky och potatiskaka
- Chokladfondant med hjortron och vaniljglass

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Piaso Blanco, Garganega/Trebbiano, Ventetien, Italien

Varmrätt: Tukululu, Syrah, Darling, Sydafrika

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

435:- (545:-)

220:- (275:-)

MENY ASPÖ

- Varm rökt hjortinnanlår med gräddfil och gräslök
- Halstrad rödingfilé med grön och vit sparris, rödlök samt basilikasås
- Tre små desserter -vaniljpannacotta, rödvinsmarinerade jordgubbar och minitartelette

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Sancerre Blanc Les Pierris, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike

Varmrätt: Sancerre Blanc Les Pierris, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

495:- (619:-)

297:- (371:-)

Reservation för ändringar.

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

Priset inom parentes är inklusive moms.

