

# m/s Gustaf III

## Vår och Sommar 2011



### MENY TRÄTSKÄR

- Kalixlönjrom med tillbehör
- Stekt abborrfilé med smörfrästa rödbetor och dillsås
- Vaniljpannacotta med passionsfrukt och färska hallon

#### *Krögarens dryckespaket*

Förrätt: Starköl och Fartygets Snaps

Varmrätt: Bourgogne Blanc Les Setilles, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

475:- (594:-)

319:- (399:-)

### MENY SJÖBRIS

- Laxtartar med pepparrot, räkor och gräslök
- Bjärekycklingbröst med grön sparris, cocktailtomater och dragonsås
- Chokladfondant med hjortron och vaniljglass

#### *Krögarens dryckespaket*

Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike

Varmrätt: Campolieti, Ripasso, Corvina/Rondinella, Venetien, Italien

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

330:- (413:-)

218:- (273:-)

### MENY SALTSJÖ

- Tonfiskscarpaccio med tomat- och avokadosalsa
- Helstekt kalvfilé med blandad svamp, örtrisotto och sötsur pepparsås
- Kanel- och rödvinsmarinerade jordgubbar med vaniljglass

#### *Krögarens dryckespaket*

Förrätt: Rocca Ventosa, Pinot Grigio, Abruzzerna, Italien

Varmrätt: 7 Deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien, USA

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

495:- (594:-)

238:- (298:-)

### MENY ALSKÄR

- Gubbröra med rökt lax och saltgurka på spisbröd
- Lamminnerfiléer med gräddkokta murklor och rosmarinsky
- Rabarbersoppa med röda bär och liten kolamousse

#### *Krögarens dryckespaket*

Förrätt: Starköl och Fartygets Snaps

Varmrätt: Casa Silva Reserva, Carménère, Colchagua Valley, Chile

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

348:- (435:-)

263:- (329:-)

Reservation för ändringar.

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

Priset inom parentes är inklusive moms.



# m/s Gustaf III

## 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 RIDDARFJÄRDEN

- Tvärnöskinka med marinerade grönsaker
- Ångad lax med potatispuré, schalottenlöksfrästa haricots verts och soltorkade tomater
- Chokladmousse med kardemumma och blåbär

#### *Krögarens dryckespaket*

Förrätt: Côtes-du-Ventoux, Grenache/Syrah, Rhône, Frankrike

Varmrätt: Vouvray Vieilles Vignes La Coule d'Argent Sec, Chenin Blanc, Loire, Frankrike

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

315:- (394:-)

249:- (311:-)

### MENY ALMAGRUNDET

- Toast Gustaf III
- Halstrad rödingfilé med basilikasås, sockerärter och färskpotatis med ruccola och grönsaker
- Vaniljparfait med rårörda blåbär och mandelflarn

#### *Krögarens dryckespaket*

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

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

375:- (469:-)

251:- (314:-)

### MENY NÄMNÖFJÄRDEN

- Grön sparris med champagnesås och forellrom
- Gösfilé med hummersås, räkor och dragon
- Hjortronpannacotta med mörk chokladkräm

#### *Krögarens dryckespaket*

Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike

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

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

410:- (513:-)

264:- (330:-)

Reservation för ändringar.

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

Priset inom parentes är inklusive moms.

