

M/S Gustafsberg VII

Vår och Sommar 2011



MENY RAMSÖ

- Sotad gravlax på fänkålstoast med senaps- och örtcrème serverad med en syrlig äppelsallad
- Parmesan och örtöverbakad lammytterfilé med potatis- och vitlöksrösti samt balsamicosky
- Frangelicoparfait med björnbär och espressocaramel

451:- (564:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Kommer snart

Varmrätt: Kommer snart

Dessert: Kommer snart

MENY LERVIK

- Pilgrimsmusslor på vårlök- och krispsallad med forellromsdesing och krutonger
- Helstekt kalvytterfilé med tallegiostuvad svartrot, portvinsås och risolépotatis
- Saftig mandel- och äppelkaka med vaniljglass och rostad annanas

466:- (583:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Kommer snart

Varmrätt: Kommer snart

Dessert: Kommer snart

MENY HARÖ

- Gubbröra på filkavring med sikrom
- Smörstekt abborre från Harö med vårlökspuré och färskpotatis
- Rabarber och jordgubbspaj med karamelliserad fänkål och vaniljsås

391:- (489:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Kommer snart

Varmrätt: Kommer snart

Dessert: Kommer snart

MENY ARHOLMA

- Löjrom på ljummen potatiskaka med rödlök och syrad grädde
- Helstekt hjortfilé med honung och koriandersås samt smörfräst svamp och potatisterrin
- Björnbärsparfait med sherry och fikonkompott

449:- (598:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Kommer snart

Varmrätt: Kommer snart

Dessert: Kommer snart

Reservation för ändringar.

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

Priset inom parentes är inklusive moms.



M/S Gustafsberg VII

Vår och Sommar 2011



MENY ADELSÖ

- Rödbets- och getostterrine på sommarsallad med cider- och honungsvinaigrette
- Pocherad Östersjötorsk med pepparrot, räkor, hackat ägg och brynt smör
- Citrontarte med halloncoulis

409:- (511:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Kommer snart

Varmrätt: Kommer snart

Dessert: Kommer snart

MENY SVARTSÖ

- Varma sparrisknippen med mozzarella och prosciutto samt en tryffelvinaigrette
- Bergtunga i savoykålsknyte med ansjovis, korinter och pinjenötter på smörad hummersås
- Fattiga riddare med karamelliserade päron och kryddglass

401:- (501:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Kommer snart

Varmrätt: Kommer snart

Dessert: Kommer snart

MENY LJUSTERÖ

- Kycklingterrine me valnötter, torkade tomater i purjolök på fänkål och apelsinsallad
- Parmalindad gös med basilika på spenatbädd och smörad gul tomatsås samt sardell- och vitlöksfylld potatisrulle
- Mangosorbet i mörk chokladkorg

384:- (480:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Kommer snart

Varmrätt: Kommer snart

Dessert: Kommer snart

MENY HEMSÖ

- Rostad kyckling med fårost på gurk- och örtsallad i mild chilivinaigrette
- Halstrad röding med smörsvängda sockerärter, chablissås och dillslungad potatis
- Sommarbärcheescake med limekaramell

375:- (469:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Kommer snart

Varmrätt: Kommer snart

Dessert: Kommer snart

Reservation för ändringar.

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

Priset inom parentes är inklusive moms.



M/S Gustafsberg VII

Vår och Sommar 2011

MENY SOLLENKROKA

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

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Kommer snart

Varmrätt: Kommer snart

Dessert: Kommer snart

502:- (627:-)

MENY RINDÖ

- Ljummen skärgårdspaté med spetskål på linssallad med äppel- och senasvinaigrette
- Stekt lax med anjovissmör med vinbrässerad purjolök- och potatis
- Fläderblomsparfait med bärtartar och rostade hasselnötter

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Kommer snart

Varmrätt: Kommer snart

Dessert: Kommer snart

326:- (408:-)

MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

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

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Kommer snart

Varmrätt: Kommer snart

Dessert: Kommer snart

365kr (456kr)

MENY GÄLLNÖ

- Skaldjursknyte fylld med prästost samt vitlöksfräst svamp på ekbladssallad
- Kycklingbröst fyllt med oliv- och fontinaost serveras med auberginesås och zucchiniakelse
- Passionfruktstarte med kokosglass

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Kommer snart

Varmrätt: Kommer snart

Dessert: Kommer snart

328:- (410:-)

Reservation för ändringar.

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

Priset inom parentes är inklusive moms.

