

m/s Prins Carl Philip

Höst och Vinter 2011



MENY FRÅN HAV TILL LAND

- Blomkålsoppa med liten skaldjurscevice på räkor och pilgrimsmussla
- Marinerad lammytterfilé med chévrepotatiskaka och rödvinssås smaksatt med anchochili
- Myntad frukt och bärsallad med citrus sorbet

Krögarens dryckespaket

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

Varmrätt: 7 deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien, USA

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

360kr (450kr)

238kr (298kr)

MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

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

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Öl och 6 cl Snaps

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

365kr (456kr)

312kr (390kr)

MENY STADT

- Toast Skagen
- Biff Rydberg serverad med senapsgrädde och äggula
- Vaniljchessecake med ett täcke av myntagelé

Krögarens dryckespaket

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

Varmrätt: 7 deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien, USA

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

360kr (450kr)

238kr (298kr)

Meny PORT GUSTAVIA

- Moule "Caribbean style" serverad med bröd och färskost
- Hängmörad entrecôte med klyftpotatis och örtsvängda grönsaker
- Chilimarinerade jordgubbar med citrussorbet

Krögarens dryckespaket

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

Varmrätt: Allesverloren, Touriga National, Swartzland, Sydafrika

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

390kr (488kr)

260kr (325kr)

Reservation för ändringar.

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



m/s Prins Carl Philip

Höst och Vinter 2011

MENY SYDVÄST MOT NORDOST

- Asiatisk pumpasoppa med marinerat laxspett
- Confiterad anka med rödvinsbräserverad rödkål, äpple samt rostad potatis
- Ljummen äpplekaka med hasselnötter och vaniljglass

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Sancerre Blanc Les Peirris, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike
Varmrätt: Côtes-du-Ventoux, Grenache/Syrah, Rhône, Frankrike
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

380kr (475kr)

248kr (310kr)

MENY KAPTEN ROFFE

- Het consommé med spett på scampi, hälleflundra och pilgrimsmussla
- Hängmörad biff med halv hummer serverad med bearnaiseaioli samt bakad potatis
- Vit & mörk chockladmousse med rommarinerad frukt och bär

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Stoneleigh, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland
Varmrätt: Paracombe, Shiraz, Adelaide Hills, South Australia, Australien
Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

455kr (569kr)

248kr (310kr)

MENY SUPÉ PÅ LOVÖN

- Oxfilet carpaccio med tryffelmarinerad ostronskivling och parmesanost
- Hälleflundra med skaldjursfricassé, hummer moussline och smörslungad potatis
- Fartygets osttallrik

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Neethlingshof, Gewurztraminer, Stellenbosch, Sydafrika
Varmrätt: Côtes-du-Ventoux, Grenache/Syrah, Rhône, Frankrike
Dessert: Fonseca Bin 27 Reserve Ruby Port, Portugal

392kr (490kr)

268kr (335kr)

MENY DROTTNING KRISTINA

- Gåslevertimbal med portvinsgelé och färskt fikon
- Ankbröst serverad med sötpotatis och en kumquatsky
- Citrus semifreddo med choklad flarn

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Deidesheimer Leinhöle, Riesling Halbtrocken, Pfalz, Tyskland
Varmrätt: Côtes-du-Rhône Les Quatre Terres, Grenache/Syrah/Cinsault, Rhône, Frankrike
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

450kr (563kr)

224kr (280kr)

Reservation för ändringar.

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



m/s Prins Carl Philip

Höst och Vinter 2011

MENY MATROSEN

- Stekt inlagd strömming på spisbröd med tillbehör
- Rödvinbräserverad lammlägg med mandelpotatispuré smaksatt med vitlök
- Blåbärspaj med vaniljglass

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Öl och 6 cl Snaps

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

280kr (350kr)

326kr (408kr)

MENY DAGLI AMICI DI BRESCIA

- Parmaskinka med balsamicomarinerade jordgubbar och melon
- Cannelloni a lá Daniele med räkor, kräftor, saffran och tomat
- Fartygets tiramisu

270kr (338kr)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Thomas Hyland, Chardonnay, South Australia, Australien

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

Dessert: Fonseca Bin 27 Reserve Ruby Port, Portugal

267kr (334kr)

MENY NORMANDIE

- Ett halvt dussin ostron med tillbehör
- Tordedous "Black and White" med klyftpotatis
- Champagne sabayonne med färska bär

460kr (575kr)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Pol Roger Brut Réserve, Champagne, Frankrike

Varmrätt: 7 deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien, USA

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

240kr (300kr)

MENY VEGETARISK

- Chevrégratinerad portabella
- Vegetarisk cannelloni med smörad tomatsås och sallad
- Dessert samma som övriga gäster

280kr (350kr)

(endast vid förbeställning, annars på de råvaror som passar och finns ombord.)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Samma som övriga gäster

Varmrätt: Samma som övriga gäster

Dessert: Samma som övriga gäster

Reservation för ändringar.

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

