

# M/S Angantyr



## **Skrattmås**

Lättrökt gravlax med dillpesto och sparrissallad  
Helstekt kalvfilé med varm gazpacho och grillad chorizo  
Vaniljglass med varma hjortron  
465:- (521:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Soave Monte Ceriani, Garganega, Venetien  
Varmrätt: Flat Roof Manor, Shiraz/Mourvédre/Viognier, Stellenbosch  
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern  
Dryckespaket: 238:- (298:-)

## **Skärgårdsklassiker**

SOS- tre sorters sill med smör, bröd och ost  
Ångbåtsbiff med stekt rödlök, rostad potatis och rödvinsås  
Säsongens bär med vaniljglass och lättvispad grädde  
365:- (409:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartygets snaps  
Varmrätt: Bourgogne Rouge, Cuvée Margot, Pinot Noir, Bourgogne\*  
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike  
Dryckespaket: 293:- (366:-)

## **Abborrgrundet**

Svartrötter med strimlad rökt lax och gräslökssås  
Kryddstekt lamminnerfilé, zucchini med rökt skinka  
serveras med champinjoner, parmesan- och basilikapotatis  
Pistage- och cassataglass med choklad och apelsinskal  
445:- (498:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Piaso Blanco, Garganega/Trebbiano, Venetien  
Varmrätt: 7 Deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien  
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike  
Dryckespaket: 335:- (419:-)

\* vinet är ekologiskt producerat

# M/S Angantyr



## Yxlan

Västerbottenflarn med kronärtskocks- och laxtartar samt forellrom  
Rådjurssadel med karamelliserad rödlök, murklor och svarta vinbär  
Pannacotta med katrinplommon och Armagnac  
515:- (577:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Firefinch Springfield Estate, Sauvignon Blanc, Robertson \*

Varmrätt: Côtes-du-Ventoux, Grenache/Syrah, Rhône

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

Dryckespaket: 232:- (290:-)

## Djurgården

Raggmunk med rensteksröra och löjrom  
Ångad gösfilé med höstens svampar, schalottenlökspuré och balsamicosirap  
Chokladfondant med pistageglass  
455:- (510:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartygets snaps

Varmrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne \*

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Dryckespaket: 308:- (385:-)

## Stora Husarn

Sallad med brynta champinjoner, bacon och getost  
Halstrad lax med risotto, rostad fänkål och vitvinsås  
Lingonpäron med vaniljglass och mandelskorpa  
305:- (342:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Casa Silva Reserva, Carménère, Colchagua Valley \*

Varmrätt: Soave Monte Ceriani, Garganega, Venetien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Dryckespaket: 253:- (316:-)

\*vinet är ekologiskt producerat Välkommen med din beställning av en gemensam meny och dryck för ert sällskap, samt eventuella kostavvikelser, senast två veckor före arrangemanget. Vänligen notera att minimiantalet ombord på M/S Angantyr är 20 gäster. Menyn gäller ombord 1 september till och med 31 mars 2013, med undantag för julbords-säsongen. Menypriser inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

I dryckespaketet ingår: ett glas vin (å 15 cl) till förrätten, (alternativt en snaps å 4 cl och en starköl å 33 cl)  
två glas vin (å 15 cl) till varmrätten och ett glas dessertvin (å 6 cl).

**Välkommen ombord!**