

# M/S Angantyr



## Skurusundet

Silltarta med ägg, färskpotatis och gräslök  
Pärlehönsbröst med dragonsås, schalottenlökspuré och majsplättar  
Vaniljpannacotta med färska bär och smördegsflam  
393:- (440:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartygets snaps

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Dryckespaket: 298:- (373:-)

## Jungfrufjärden

Toast Angantyr

Stekta abborrhävar med smörfrästa rödbetor och dillsås

Rabarberkompott med kolamousse

433:- (485:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartygets snaps

Varmrätt: Stoneleigh, Sauvignon Blanc, Marlborough

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Dryckespaket: 279:- (349:-)

## Skärgårdsklassiker

SOS - tre sorters sill med smör, bröd och ost  
Ångbåtbiff med potatis, stekt lök och rödvinsky  
Säsongens bär med vaniljglass  
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:-)

\*vinet är ekologiskt producerat

# M/S Angantyr



## Dalaröbryggan

Kalixlöjrom med tillbehör  
Halstrad sejrygg med vårlök, kapris och knaperstekt bacon samt rödvinssky  
Chokladfondant med hjortron och vaniljglass  
451:- (505:-)

Krögarens dryckesrekommendationer  
Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike \*  
Varmrätt: Calera Central Coast, Chardonnay, Kalifornien \*  
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern  
Dryckespaket: 181:- (226:-)

## Baggensfjärden

Rödbetscarpaccio med halstrad pilgrimsmussla och västerbottenost  
Honungsglaserat ankbröst med shiitake, kantareller och rostade löksorter  
Vaniljparfait med rårörda blåbär och mandelflarn  
442:- (495:-)

Krögarens dryckesrekommendationer  
Förrätt: Bourgogne Blanc Les Setilles, Chardonnay, Bourgogne \*  
Varmrätt: Paul Dolan, Pinot Noir, Kalifornien  
Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien  
Dryckespaket: 277:- (346:-)

## Tegelön

Grön sparris med forellrom och champagnesås  
Serranolindad kalvfilé med murklor, rostad färskpotatis, sommargrönt och rödvinsås  
Kanel- och rödvinsmarinerade jordgubbar med vit chokladkräm  
504:- (565:-)

Krögarens dryckesrekommendationer  
Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike \*  
Varmrätt: Capitel de Roari Amarone, Corvina/Rondinella/Molinara, Venetien  
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike  
Dryckespaket: 268:- (335:-)

\* vinet är ekologiskt producerat

# M/S Angantyr



## Yxlan

Tonfiskcarpaccio med tomat- och avokadosalsa  
Lamminnerfiléer lindade med tvärnöskinka, örtsky och potatisplättar  
Melon- och bärsallad med mynta, limoncello och kolansnitt  
478:- (545:-)

### Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne\*  
Varmrätt: Serrata Belguardo, Sangiovese/Alicante Nero, Toscana  
Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien  
Dryckespaket: 258:- (323:-)

## Aspö

Varmrökt hjortimmanlår med löjrom, gräddfil och gräslök  
Halstrad rödingfilé med varm sparrissallad och basilikasås  
Chokladpannacotta med smulpaj, smultronsorbet och hallon  
406:- (455:-)

### Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike\*  
Varmrätt: Sancerre Blanc Les Peirris, Sauvignon Blanc, Loire  
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike  
Dryckespaket: 276:- (345:-)

\*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 april till och med 31 augusti 2012. 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!**