

M/S Gustaf III



Isbrytaren

Laxtatar med avokadosalsa och serranochips
Bjärekycklingbröst med schalottenlöksfrästa haricôts verts och potatis- och jordärtskockspuré
Vaniljparfait med rårörda blåbär och mandellflarn
375:- (420:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartygets snaps

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

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

Dryckespaket: 289:- (361:-)

Djurgårdsfärjan

Höstkantarellsallad med handskalade räkor
Halstrad gösfilé med kräftsås, stekt sparris och örtrisotto
Calvadosäpplen med mördegstäcke och vaniljglass
455:- (510:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Piaso Blanco, Garganega/Trebbiano, Ventetien

Varmrätt: Sancerre Blanc Les Peirris, Sauvignon Blanc, Loire

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Dryckespaket: 261:- (326:-)

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:-)

* vinet är ekologiskt producerat

M/S Gustaf III



Tegelön

Kalixlöjrom med raggmunk och tillbehör
Rådjursadel med höstsvamp, mild pepparsås och potatispuré
Hjortronpannacotta med mörk chokladkräm
505:- (566:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartygets snaps
Varmrätt: 7 Deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern
Dryckespaket: 281:- (351:-)

Höstskymmning

Marinerad purjolök med tvärnöskinka och västerbottenflarn
Stekt abborrhfilé med haricôts verts, forellrom och dillsås
Kanel- och rödvinsmarinerade jordgubbar med vit chokladkräm
395:- (442:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Serrata Belguardo, Sangiovese/Alicante Nero, Toscana
Varmrätt: Vouvray Vieilles Vignes La Coule d'Argent Sec, Chenin Blanc, Loire
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike
Dryckespaket: 263:- (329:-)

Sandhamns angöring

Halstrade pilgrimsmusslor med kronärtskockskräm och soja
Lamminnerfiléer med röd paprikasås, grillad chorizo och saltgurka
Kardemummapannacotta med varma körsbär
470:- (526:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne*
Varmrätt: Capitel de Roari Amarone, Corvina/Rondinella/Molinara, Venetien
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike
Dryckespaket: 288:- (360:-)

* 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 Gustaf III 20 gäster. Menyn gäller ombord 1 september till och med 31 mars 2013, med undantag för julbords-säsongen. Menypriser inom parentes är inklusive moms. 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).

Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Välkommen ombord!