

# M/S Gustaf III



## Grönskär

Gubbröra med rökt lax och saltgurka på spisbröd  
Lamminnerfiléer med gräddkokta murklor, rosmarinsky, rostad färskpotatis med haricôts verts  
Vaniljparfait med rårörda blåbär och mandelflarn  
433:- (485:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartygets snaps

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Dryckespaket: 266:- (333:-)

## Trätskär

Kalixlöjrom med tillbehör  
Stekta abborrfiléer med smörfrästa rödbetor och dillsås  
Kanel- och rödvinsmarinerade jordgubbar med vaniljglass  
531:- (595:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartygets snaps

Varmrätt: Stoneleigh, Sauvignon Blanc, Marlborough

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Dryckespaket: 275:- (344:-)

## Alskär

Laxtartar med pepparrot, räkor och gräslök  
Bjärekycklingbröst med grön sparris, cocktailtomater och dragonsås  
Hjortronpannacotta med mörk chokladkräm  
406:- (455:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike\*

Varmrätt: Réserve Mouton Cadet St Emilion,

Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Bordeaux

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

Dryckespaket: 258:- (323:-)

\*vinet är ekologiskt producerat

# M/S Gustaf III



## Nämdöfjärden

Toast Gustaf III

Halstrad rödingfilé med basilikasås, sockerärter och färskpotatis med rucola och grönsaker  
Rabarbersoppa med röda bär och kolamousse  
424:- (475:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartygets snaps

Varmrätt: Soave Monte Ceriani, Garganega, Venetien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Dryckespaket: 299:- (374:-)

## Saltsjön

Tvärnöskinka med marinerade grönsaker

Halstrad lax med potatispuré, schalottenlöksfrästa haricots verts och saltorkade tomater  
Chokladmousse med kardemumma och blåbär  
379:- (425:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Campolieti, Ripasso, Corvina/Rondinella, Venetien \*

Varmrätt: Bourgogne Blanc Les Setilles, Chardonnay, Bourgogne \*

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

Dryckespaket: 259:- (324:-)

## Stenkobben

Tonfiskcarpaccio med tomat- och avokadosalsa

Helstekt kalvfilé med blandad svamp, örtrisotto och sötsur pepparsås  
Vaniljpannacotta med passionsfrukt och färska hallon  
531:- (595:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

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

Varmrätt: Fonterutoli Chianti Classico, Sangiovese/Malvasia Nera/Colorino/Merlot, Toscana \*

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

Dryckespaket: 272:- (340:-)

\* vinet är ekologiskt producerat

# M/S Gustaf III



## Skärgårdsklassiker

SOS - tre sorters sill med smör, bröd och ost  
Ångbåtsbiff med stekt rödlök och rödvinssky  
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:-)

## Almagrundet

Grön sparris med champagnesås och forellrom  
Halstrad gösfilé med hummersås och potatispuré smaksatt med västerbottenost  
Chokladfondant med hjortron och vaniljglass  
460:- (515:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike \*

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

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

Dryckespaket: 264:- (330:-)

\*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 är 20 gäster.

Menyn gäller ombord 1 april till och med 31 augusti 2012. 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!**