

M/S Gustafsberg VII



Roslagen

Blini med forellrom och rödlöksmetana
Pärlehönsbröst med smörad cidersås och rosmarinäpple samt rotfruktsgalette
Lingonparfait med kinuskisås i nötkorg
463:- (518:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och hemkryddad snaps

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

Dessert: Nivole, Piemonte, Italien (serveras endast på M/S Gustafsberg VII, 64 kr exkl moms per 6 cl)

Torö

Pepparrotscheesecake med havtornssyltade morötter
Torsk med betor och brynt kaprissmör
Vaniljglass med aprikoskompott och kaffe caramel
491:- (550:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och hemkryddad snaps

Varmrätt: Sancerre Blanc Les Peirris, Sauvignon Blanc, Loire

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

Ingmarsö

Jordärtskockssoppa med rostad renstek och rosmarinkrutong
Smörstekt röding med gräddkokta kantareller och mandelpotatispuré
Blåbärspaj med vanilj- och kardemummasås
439:- (492:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Bourgogne Rouge, Cuvée Margot, Pinot Noir, Bourgogne *

Varmrätt: Delas Frères, Viognier, Rhône

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

* vinet är ekologiskt producerat

M/S Gustafsberg VII



Skärgårdsklassiker

S.O.S, tre sorters sill med smör, bröd och ost
Ångbåtsbiff med stekt lök och potatis
Säsongens bär med vaniljglass och lättvispad grädde
365:- (409:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Öl och hemkryddad snaps
Varmrätt: Campolieti, Ripasso, Corvina/Rondinella, Venetien*
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

Landsort

Kräftskagen med kallrökt lax och forellrom
Lammytterfilé med prästostterrin samt skogssvamp- och rosmarinsås
Kryddkokta päron med apelsinsabayonne
511:- (572:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Öl, snaps
Varmrätt: Allesverloren, Touriga National, Swartzland
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

* 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 Gustafsberg VII är 60 gäster. Menyn gäller ombord 1 september till och med 31 mars 2013, med undantag för julbord i december. Menypriser inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Välkommen ombord!