

# M/S Gustafsberg VII



## **Ramsö**

Ansjovis- och kaprisgravad lax med citron samt färsklökskräm på grahamstoast  
Parmesan- och örtöverbakad lammytterfilé, potatis- och vitlöksrösti med balsamicosky  
Crème brûlée  
507:- (568:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och hemkryddad snaps

Varmrätt: Paracombe, Shiraz, Adelaide Hills, South Australia \*

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

## **Lervik**

Sjötunga- och forellqueneller på smörad musselvelouté och dill  
Helstekt kalvytterfilé med sparristimbal, portvinssås och rostad färskpotatis  
Saftig mandel- och äppelkaka med vaniljglass och rostad mandel  
520:- (583:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Leon Bayer, Pinot Blanc, Alsace

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

Dessert: Bache very old pineau des charentes \*\*

## **Harö**

Gubbröra på filkavring med sikrom  
Smörstekt abborre från Harö med vårlökspuré och färskpotatis  
Smultron- och vitchoklad parfait med ingefärabräck  
442:- (495:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och hemkryddad snaps

Varmrätt: Stoneleigh, Sauvignon Blanc, Marlborough

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

\* vinet är ekologiskt producerat

\*\* serveras endast på M/S Gustafsberg VII, 6 cl á 64 kr exkl. moms

# 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

## **Arholma**

Löjrom på ljummen potatiskaka med rödlök och syrad grädde  
Helstekt hjortfilé, honung- och koriandersås med smörfräst svamp och potatisterrin  
Rabarberpaj med jordgubbar och vaniljsås  
534:- (598:-)

Krögarens dryckesrekommendationer  
Förrätt: Öl och hemkryddad snaps  
Varmrätt: Chateau de Sègure, Carignan/Grenahe/Syrah, Fitou  
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

## **Adelsö**

Chèvre chaud med primörbetor, sommarsallad samt cider- och honungsvinaigrette  
Torskrygg med champagneforellromsås och duchessepotatis  
Citrontarte med halloncoulis  
460:- (515:-)

Krögarens dryckesrekommendationer  
Förrätt: Jean-Mard Brocard Rosé, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike\*  
Varmrätt: Vouvray Vieilles Vignes La Coule d'Argent Sec, Chenin Blanc, Loire  
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

\* vinet är ekologiskt producerat

\*\* serveras endast på M/S Gustafsberg VII, 6 cl å 64 kr exkl. moms

# M/S Gustafsberg VII



## **Svartsö**

Varma sparrisknippen med mozzarella och prosciutto samt tryffelvinaigrette  
Bergtunga i savoykål fylld med ansjovis, korinter, pinjenötter samt smörad hummersås  
Körbärsbavaroise på mandelkräm och nougatine  
445:- (498:-)

Krögarens dryckesrekommendationer  
Förrätt: Soave Monte Ceriani, Garganega, Venetien  
Varmrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne\*  
Dessert: Bache very old pineau des charentes\*\*

## **Ljusterö**

Kryddrostad gräsand med stuvade vårmurklor i spetskål och madeirasås, citronsyltade morötter  
Salthalstrad gös med knaperstekt bacon, sommarprimörer och dijonhollandaise  
Mangosorbet i korg av mörkchoklad  
438:- (490:-)

Krögarens dryckesrekommendationer  
Förrätt: Casa Silva, Chardonnay/Semillion, Colchagua Valley  
Varmrätt: Bourgogne Blanc Les Setilles, Chardonnay, Bourgogne\*  
Dessert: Fonseca Bin 27 Reserve Ruby Port, Portugal\*

## **Hemsö**

Sallad med rostad kyckling, ädelost, bacon och avokadomousse  
Halstrad röding med smörsvängda sockerärter, chablissås och dillslungad potatis  
Cheesecake med sommarbär och havtornskaramell  
421:- (472:-)

**Krögarens dryckesrekommendationer**  
Förrätt: Jean-Mard Brocard Rosé, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike\*  
Varmrätt: Sancerre Blanc Les Peirris, Sauvignon Blanc, Loire  
Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

\* vinet är ekologiskt producerat

\*\* serveras endast på M/S Gustafsberg VII, 6 cl á 64 kr exkl. moms

# M/S Gustafsberg VII



## **Sollenkroka**

Fartygets Toast Skagen med ägg och pepparrot  
Klassisk pepparstek med konjak- och grönpepparsås samt potatisgratäng  
Punchkokta päron med kardemummaglass  
527:- (590:-)

Krögarens dryckesrekommendationer  
Förrätt: Öl och hemkryddad snaps  
Varmrätt: 7 Deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien  
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

## **Rindö**

Råbiff på hängmörat högrev serveras med klassiska tillbehör  
Stekt lax med ansjovissmörsås samt purjolök- och potatistorn  
Frukttartelett med sabayonnetäcke  
391:- (438:-)

Krögarens dryckesrekommendationer  
Förrätt: Öl och hemkryddad snaps  
Varmrätt: Thomas Hyland, Chardonnay, South Australia  
Dessert: Bache very old pineau des charentes\*\*

## **Gällnö**

Liten skaldjursallad på färsk spenat, sparris, champinjoner med vitlöksdressing och oststänger  
Kycklingbröst fyllt med oliv- och fontinaost, serveras med auberginesås och zucchiniakelse  
Fläderparfait med nötkinuski och blandade bär  
371:- (415:-)

Krögarens dryckesrekommendationer  
Förrätt: Firefinch Springfield Estate, Sauvignon Blanc, Robertson\*  
Varmrätt: Paul Dolan, Pinot Noir, Kalifornien  
Dessert: Bache very old pineau des charentes\*\*

\* vinet är ekologiskt producerat

\*\* serveras endast på M/S Gustafsberg VII, 6 cl á 64 kr exkl. moms

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 april till och med 31 augusti 2012. Menypriser inom parentes är inklusive moms.

Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

**Välkommen ombord!**