

M/S Prins Carl Philip



Jungman

Stekt inlagd strömming på spisbröd med tillbehör
Örtjärpar med potatispuré och gräddsås, lingon och pressgurka
Hallon och jordgubbskompott med vispad grädde
270:- (302:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och snaps

Varmrätt: Margués de Murrieta Reserva, Tempranillo, Rioja

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Matrosen

Matjesill med brynt smör, kokt potatis och tillbehör
Rödvinbräserat lammlägg med mandelpotatispuré smaksatt med vitlök
Smulpaj med blåbär- och vaniljgrädde
305:- (342:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och snaps

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Från hav till land

Gravad lax med syrad vitkålsallad och mynta
Marinerad lammytterfilé med chévrepotatiskaka och rödvinssås smaksatt med anchochili
Hallonparfait med mörk chockladmousse och limesvängda blåbär
360:- (403:-)

Krögarens dryckesrekommendation

Förrätt: Penfolds Rawson's Retreat, Riesling, South Australia

Varmrätt: 7 Deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

* vinet är ekologiskt producerat

M/S Prins Carl Philip



Stadt

Toast Skagen

Biff Rydberg serverad med senapsgrädde och äggula
Citronpaj med italiensk maräng och chilimarinerade jordgubbar
360:- (403:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Soave Monte Ceriani, Garganega, Venetien

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Skärgårdsklassiker

SOS - tre sorters sill med smör, bröd och ost

Ångbåtsbiff med stekt potatis och löksky

Säsongens bär med vaniljglass

365:- (409:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och snaps

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Sydväst mot nordost

Carpaccio på torsk med asiatisk vitkålsallad

Confiterat anklår med rödvinsbräserverad rödkål, äpple samt rostad mandelpotatis

Ljunnen äpplekaka med hasselnötter och vaniljglass

380:- (426:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Sancerre Blanc Les Peirris, Sauvignon Blanc, Loire

Varmrätt: Capitel de Roari Amarone, Corvina/Rondinella/Molinara, Venetien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

* vinet är ekologiskt producerat

M/S Prins Carl Philip



Port Gustavia

Grillat marinerat gambasspett med gröna musslor samt aioli
Hängmörad entrecôte med klyftpotatis och örtsvängda grönsaker
Chilimarinerade jordgubbar med citrussorbet
390:- (437:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Sancerre Blanc Les Peirris, Sauvignon Blanc, Loire

Varmrätt: 7 Deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Supé på Lovön

Oxfilecarpaccio med tryffelmarinerad ostronskivling och parmesan
Hällefundra med örtrostad färskpotatis puttanescasås och örtdressing
Vaniljglass med hjortrongräde och hyvlad vitchoklad
392:- (439:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

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

Varmrätt: Calera Central Coast, Chardonnay, Kalifornien *

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Drottning Kristina

Hel hummer med aioli
Grillad marinerad oxfile med vitlöksrösti, sockerärter och rödvinsås
Mojitopannacotta med exotisk fruktsallad med mynta
450:- (504:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Sancerre Blanc Les Peirris, Sauvignon Blanc, Loire

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

* vinet är ekologiskt producerat

M/S Prins Carl Philip



Kapten Roffe

Fisk- och skaldjurs wallenbergare med mandelpotatispuré med smak av jordärtskocka
Hängmörad biff med halv hummer serverad med bearnaiseaioli samt bakad potatis
Blåbärs parfait med rommarinerad frukt och bär
455:- (510:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Thomas Hyland, Chardonnay, South Australia
Varmrätt: 7 Deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Normandie

Ett halvt dussin ostron med tillbehör
Tornedous "Black and White" med klyftpotatis
Äppel mille feuille med vaniljglass
460:- (515:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Pol Roger Brut Réserve, Champagne, Frankrike
Varmrätt: Capitel de Roari Amarone, Corvina/Rondinella/Molinara, Venetien
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Vegetarisk

Inkokt kronärtskocksboten med sallad av svamp och grönsaker
Kikärtsbiff med örtdressing
Dessert samma som övriga gäster
(endast vid förbeställning, annars på de råvaror som passar och finns ombord)

*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 Prins Carl Philip är 30 gäster. Menyn gäller ombord 2012. Menypriser inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Välkommen ombord!