

# M/S Waxholm III



## **Arholma**

Tartar på rökt ren, saltgurka och kapris  
Gratinerad lax med krabbfärs och paprikasås  
Chokladpaj med hallon  
335:- (375:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och snaps

Varmrätt: Prinz von Hessen, Riesling, Rheingau

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

## **Kymmendö**

Kallrökt lax med spenat och pocherat ägg  
Majskyckling med stuvade svartrötter och portvinsvelouté  
Körsbärsflarn och körsbärskräms smaksatt med tonkaböner  
380:- (425:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Delas Frères, Viognier, Rhône

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

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

## **Skärgårdsklassiker**

SOS, tre sorters sill med smör, bröd och ost  
Ångbåtsbiff med stekt potatis och löksky  
Säsongens bär med vaniljglass  
407:- (456:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och snaps

Varmrätt: Chateau de Ségure, Carignan/Grenache/Syrah, Fitou

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

\*vinet är ekologiskt producerat

# M/S Waxholm III



## Harö

Liten råbiff på oxfilé med dijondressing  
Fricassee på hälleflundra, röding och pilgrimsmusslor med vermouthsås  
Äppelcrêpe med kanelglass  
442:- (495:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och snaps

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

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

## Bullerö

Rökt ankbröst med päronchutney  
Ångad gös på bädd av rotsaker med smörsås och blåmusslor  
Waxholm III:s chokladdessert; glass, mousse och kaka  
469:- (525:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

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

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

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

## Nämndö

Inkokt röding med syrade betor och sauce verte  
Kalvytterfilé med gräddkokta kantareller och marsalasås  
Ostkaka med varma hjortron  
522:- (585:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Pazo Barrantes, Albariño, Rías Baixas

Varmrätt: Serrata Belguardo, Sangiovese/Alicante Nero, Toscana

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

\* vinet är ekologiskt producerat

# M/S Waxholm III



## **Stora Nassa**

Jeppes kräfttoast

Lammytterfilé med smälök, bacon, svamp och mustig rödvinssås, potatisgratäng

Inkokta päron, persikor och fikon, serverade med vaniljparfait och kolasås

451:- (505:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

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

Varmrätt: Réserve Mouton Cadet St Emilion,

Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Bordeaux

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

## **Ängsö**

Skärgårdsassiette, inkokt lax, böcklingmousse, örtströmming, vildsvin och gubbröra

Renkalvinnanlår med geneversås, lingongelé och mandelpotatispuré

Skånsk äppelkaka med vaniljsås

487:- (545:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och snaps

Varmrätt: Allesverloren, Touriga National, Swartzland

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

## **Huvudskär**

Kalixlöjrom med klassiska tillbehör och blinier

Helstekt oxfile med peppar, cognac och grädde

Ugnsbakad ananas med kokosparfait och hasselnötter

576:- (645:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och snaps

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

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

\* vinet är ekologiskt producerat

# M/S Waxholm III



## **Vegetarisk**

Sallad med kantareller och örtvinaigrette  
Savoykåldolme med bönor och murklor, ratatouille  
Dessert: samma som övriga gäster  
339:- (380:-)

\* 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 Waxholm III är 60 gäster.  
Menyn gäller ombord från den 1 september 2012 till och med 31 mars 2013 med undantag för julbordssäsongen.  
Menypriser inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

**Välkommen ombord!**