

S/S Drottningholm



Styrbord

Sill och inlagd strömming med västerbottenost, gräddfil och finhackad rödlök
Viltfärsbiffar med rostade rotfrukter, rårörda lingon och gräddsås
Äppelmulpaj med ombordgjord kardemummaglass
300:- (336:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och snaps
Varmrätt: Côtes-du-Ventoux, Grenache/Syrah, Rhône, Frankrike
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike
Dryckespaket: 198:- (247:-)

Ångpannan

Kallrökt lax med riven pepparrot på toast med honungssenapssås och ruccolasallad
Majskycklingfilé med grillade grönsaker och citron- och vitlökssky
Färsk fruktsallad med hallonsorbet och mandelskorpa
340:- (381:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Stoneleigh, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland
Varmrätt: Campolieti, Ripasso, Corvina/Rondinella, Venetien, Italien*
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern
Dryckespaket: 213:- (266:-)

Byssan

Toast Skagen med sikrom på salladsbädd
Örtmarinerade lammracks med rotfruktstimbäl och rosmarinsky
Mörk chokladmousse med chili, rårörda hallon och vispgrädd
362:- (405:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Rocca Ventosa, Pinot Grigio, Abruzzerna, Italien
Varmrätt: Paracombe, Shiraz, Adelaide Hills, South Australia, Australien*
Dessert: Allesverloren Fine Old Vintage "Port", Sydafrika
Dryckespaket: 223:- (279:-)

*vinet är ekologiskt producerat

S/S Drottningholm



Skärgårdsklassiker

SOS - smör, ost och sill
Ångbåtsbiff med stekt lök och rödvinskyl
Säsongens bär med vaniljglass och lättvispad grädde
365:- (409:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och snaps

Varmrätt: Réserve Mouton Cadet St Emilion,
Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Bordeaux, Frankrike

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

Dryckespaket: 285:- (356:-)

Akterdäck

Kantarelltoast med riven västerbottenost och blandad sallad
Halstrad Mälargös med rödbetschips, riven pepparrot och skirat smör
Ostkaka med rårörd drottningblandning och vispgrädde
398:- (446:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

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

Varmrätt: Bourgogne Rouge, Cuvée Margot, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike*

Dessert: Fonseca Bin 27 Reserve Ruby Port, Portugal*

Dryckespaket: 246:- (307:-)

Kölsvinet

Sex kräftor med kryddost och rostat bröd
Helstekt ankbröst med pumpapuré, svartrotter och Grand Maniergräddsås
Inkokta lingonpäron med vaniljglass och mandelskorpa
410:- (459:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och snaps

Varmrätt: Cino Lange Rosso, Dolcetto/Barbera/Nebbiolo, Piemonte, Italien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Dryckespaket: 289:- (361:-)

* vinet är ekologiskt producerat

S/S Drottningholm



Ångmaskinen

Rökt renstek med västerbottenpaj, pepparrotskräm och ruccolasallad
Hällefundra med knaperstekt sidfläsk, kantareller och skirat smör
Mörk chokladtarte med hallonglass och mandelflarn
446:- (500:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Bourgogne Rouge, Cuvée Margot, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike *
Varmrätt: Bourgogne Rouge, Cuvée Margot, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike *
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike
Dryckespaket: 262:- (327:-)

Långskeppsgången

Halstrade pilgrimsmusslor med chiliblomkålspuré, rödbetschips och ruccolasallad
Helstekt hjortfilé med jordärtskockspuré, trattkantareller och Madeirasås
Hjortronparfait med hallonsås och mandelskorpa
460:- (515:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike *
Varmrätt: Chateau de Sègure, Carignan/Grenache/Syrah, Fitou, Frankrike
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike
Dryckespaket: 271:- (339:-)

Ångvisslan

Löjrom på blinis, finhackad rödlök, vitlöksolja och crème fraiche
Helstekt renfilé med kantareller, råörda lingon, mesostsås samt potatis- och västerbottenostkaka
Mördegsknyten med bär och frukt, mandelkräm och mörk chokladsås
476:- (533:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Bourgogne Blanc Les Setilles, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike *
Varmrätt: Bosquet des Papes Cuvée Tradition, Grenache/Mourvèdre/Syrah, Rhône, Frankrike *
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern
Dryckespaket: 302:- (378:-)

* vinet är ekologiskt producerat

S/S Drottningholm



Vegetarisk

Kantarelltoast med riven västerbottenost och blandad sallad
Grönsaksfylld aubergin med svampragu, rostade rotfrukter samt vitlök och chilisås
Dessert: samma som övriga gäster
310:- (347:-)

Meny gäller vid förbeställning, annars serveras förrätt och varmrätt baserat på de råvaror som 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 S/S Drottningholm är 25 gäster. Menyn gäller ombord från 1 september 2012. Menypriser inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

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).

Välkommen ombord!