

S/S Drottningholm



Styrbord

Toast Skagen med sikrom på blandad salladsbädd
Ört- och vitlökskryddad lammstek med rostade rotfrukter, gelé och rosmaringräddsås
Fattiga riddare med äppelkompott och vaniljglass
316:- (354:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Piaso Blanco, Garganega/Trebbiano, Ventetien, Italien
Varmrätt: Campolieti, Ripasso, Corvina/Rondinella, Venetien, Italien *
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern
Dryckespaket: 204:- (255:-)

Babord

Franska rödbetor med getost, valnötter, honungsbalsamico och ruccolasallad
Västerbottenostfylld kycklingfilé med grillad tomat och basilikasås
Kladdkaka med rårörda hallon och Grand Maniergrädde
340:- (381:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Serrata Belguardo, Sangiovese/Alicante Nero, Toscana, Italien
Varmrätt: Serrata Belguardo, Sangiovese/Alicante Nero, Toscana, Italien
Dessert: Fonseca Bin 27 Reserve Ruby Port, Portugal *
Dryckespaket: 234:- (293:-)

Ångpannan

Lantpatéterrin med cumberlandsås, pressgurka och blandad sallad
Halstrad laxfilé med färsk spenat, primörer och citronhollandaisesås
Punschparfait med färska frukter, mandelskorpa och vispgrädde
340:- (381:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Côtes-du-Ventoux, Grenache/Syrah, Rhône, Frankrike
Varmrätt: Delas Frères, Viognier, Rhône, Frankrike
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike
Dryckespaket: 221:- (276:-)

*vinet är ekologiskt producerat

S/S Drottningholm



Skärgårdsklassiker

SOS - smör, ost och sill
Ångbåtsbiff med stekt lök och rödvinsky
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: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike
Dryckespaket: 295:- (369:-)

Byssan

Lufttorkad skinka med hyvlad parmesan, krutonger, ruccola och örtolivolja
Halstrad Mälargös med smörstekt sparris, vårprimörer, citron och vermouthsås
Mörk chokladmousse med apelsinsallad, pinjenötter och hallonsås
380:- (426:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Serrata Belguardo, Sangiovese/Alicante Nero, Toscana, Italien
Varmrätt: Leon Bayer, Pinot Blanc, Alsace, Frankrike
Dessert: Fonseca Bin 27 Reserve Ruby Port, Portugal*
Dryckespaket: 234:- (293:-)

Akterdäck

Skärgårdstartar med räkor, lax, rödlök, citron- och senapssås på toast med blandad sallad
Helstekt lammfilé med grillad aubergine, körsbärstomater och rosmarinsky
Rabarber- och jordgubbspaj med ombordgjord vaniljsås
392:- (439:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Casa Silva, Chardonnay/Semillion, Colchagua Valley, Chile
Varmrätt: Margués de Murrieta Reserva, Tempranillo, Rioja, Spanien
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike
Dryckespaket: 240:- (300:-)

*vinet är ekologiskt producerat

S/S Drottningholm



Kölsvinet

Halstrade chilimarinerade pilgrimsmusslor med mangoldskott, ruccola och citronlimesmör
Honungsglaserat ankbröst med sauterade grönsaker,
palsternackspuré, äppelchutney och apelsinsås
Frukt och bärtartlett med sabayonnesås
452:- (506:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Sancerre Blanc Les Peirris, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike
Varmrätt: Capitel de Roari Amarone, Corvina/Rondinella/Molinara, Venetien, Italien
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern
Dryckespaket: 274:- (342:-)

Ångventilen

Kallrökta laxrullader med pepparrotfärskost, citron, toast och ruccolasallad
Helstekt oxfilé med baconfyllning, haricots verts och chilibearnaise
Färska frukter och bär på blinis med vit chokladkräm och sorbet
468:- (524:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Pazo Barrantes, Albariño, Rías Baixas, Spanien
Varmrätt: Chateau de Sègure, Carignan/Grenahe/Syrah, Fitou, Frankrike
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike
Dryckespaket: 258:- (322:-)

Ångmaskinen

Blanchad vit sparris med Hollandaisesås och sikrom, serveras på en bädd av färsk spenat
Stekt hälleflundra med primörer, hackat ägg, riven pepparrot och citronsmör
Färsk frukt- och bärsallad med mynta, vit chokladkräm och mandelskorpa
468:- (524:-)

Krögarens dryckesrekommendationer:

Förrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike*
Varmrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike*
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike
Dryckespaket: 290:- (363:-)

*vinet är ekologiskt producerat

S/S Drottningholm



Långskeppsgången

Löjrom på rårika med finhackad rödlök, citron och crème fraiche
Helstekt renfilé med råörda lingon, rostade rotfrukter och mesostsås
Hallonparfait med färska frukter, bär, mandelskorpa och vispgräddde
488:- (547:-)

Krögarens dryckesrekommendationer:

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

Varmrätt: Bosquet des Papes Cuvée Tradition, Grenache/Mourvèdre/Syrah, Rhône, Frankrike *

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike
314:- (393:-)

Vegetarisk

Färska rödbetor med chevrékräm, valnötter och ruccola
Zucchini- och aubergineplättar med svampragu, rostade rotfrukter samt citronchilisås
Dessert; samma som övriga gäster
(Endast vid förbokad meny)
310:- (347:-)

*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 till och med 31 augusti 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!