

S/S Stockholm



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 Sègure, Carignan/Grenache/Syrah, Fitou

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

*vinet är ekologiskt producerat

S/S Stockholm



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

S/S Stockholm



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

S/S Stockholm



Vegetarisk

Sallad med kantareller och örtvinaigrette
Savoykåldolme med bönor och murklor, ratatouille
Dessert: samma som övriga gäster
339:- (340:-)

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 Stockholm är 130 gäster. Menyn gäller ombord från den 1 september 2012 till och 31 mars 2013, med undantag för julbordssäsongen. Menypriser inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Välkommen ombord!