

m/s Angantyr

Höst och Vinter 2010



MENY BECKHOLMEN

- Tvärnöskinka med marinerade kronärtskockor
- Sejrygg brynt savoykål, dragonsås och potatispuré smaksatt med olivolja
- Chokladfondant med pistageglass

355:- (444:-)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Casa Silva Coleccion, Carménère, Colchagua Valley, Chile
Varmrätt: Bourgogne Blanc Les Setilles, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

280:- (350:-)

MENY INGARÖFJÄRDEN

- Bondsallad med bacon och krutonger
- Varmrökt lax med gräddkokta murklor, färskpotatis och rostade rotfrukter
- Björnbärsparfait med råörda bär

295:- (369:-)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Monti Garbi Ripasso, Corvina/Rondinella, Venetien, Italien
Varmrätt: Firefinch Springfield Estate, Sauvignon Blanc, Robertson, Sydafrika
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

235:- (294:-)

MENY MORGONDAGG

- Laxtartar i glas med ängssyra och gräddfil
- Serranospäckat ankrbröst med shitake, svartpepparsky och stekt palsternacka
- Calvadosäpplen i cocotte med vaniljglass

360:- (450:-)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike
Varmrätt: Segehesio Sonoma County, Segehesio Vineyards, Zinfandel, Kalifornien, USA
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

290:- (363:-)

Reservation för ändringar.

Strömman Turism & Sjöfart AB Tel 08-12 00 40 00 bokning@stromma.se



m/s Angantyr

Höst och Vinter 2010

MENY KVARNHOLMEN

- Lättrökt gravlax med dillpesto och friterad sparris
- Kalvfilé med varm gazpacho och grillad chorizo
- Armagnacbrulée med katrinplommon

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Delamotte Brut, Champagne, Frankrike

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

415:- (519:-)

250:- (313:-)

MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

- SOS - tre sorters sill med smör, bröd och ost
- Ångbåtbiff med stekt potatis och löksky
- Säsongens bär med vaniljglass

365:- (456:-)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: Côtes-du-Rhône Les Quatre Terres, Grenache/Syrah/Cinsault, Rhône, Frankrike

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

290:- (363:-)

MENY DJURGÅRDEN

- Höstsallad med fänkål, palsternacka och handskalade räkor
- Rådjursadel med murklor och rödvinsås smaksatt med svarta vinbär
- Vaniljglass med varma hjortron

475:- (594:-)

Krögarens dryckespaket

Förrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

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

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

315:- (393:-)

Reservation för ändringar.

Strömman Turism & Sjöfart AB Tel 08-12 00 40 00 bokning@stromma.se

