

# M/S Waxholm III

## Transportören

Vit sparris med löjromshollandaise  
Torsk med räkor, hackat ägg, pepparrot och brynt smör  
Mandelpaj med hallon och kardemummagrädde  
518:- (580:-)

### **Krögarens dryckesrekommendationer**

Förrätt: Pol Roger Brut Réserve / Champagne / Frankrike  
Varmrätt: Louis Robin Chablis / Chardonnay / Bourgogne\* / Frankrike  
Dessert: Disznókó Late Harvest Tokaji / Ungern

## Passaren

Carpaccio på portergravad biff med ruccola, pinjenötter och lagrad prästost  
Ångad röding med ört- och vitvinsås med forellrom  
Frozen cheesecake med vaniljkokta rabarber och jordgubbar  
487:- (545:-)

### **Krögarens dryckesrekommendationer**

Förrätt: Sancerre Les Baronnes / Sauvignon Blanc / Loire\* / Frankrike  
**alternativt** Irony / Pinot Noir / Kalifornien\* / USA  
Varmrätt: Sancerre Les Baronnes / Sauvignon Blanc / Loire\* / Frankrike  
**alternativt** Irony / Pinot Noir / Kalifornien\* / USA  
Dessert: Calvet Réserve du Ciron Sauternes / Frankrike

## Kompassen

Skagen med hackat ägg på rågbröd  
Ångad kyckling med sauterad spenat och citronvelouté  
Vit chokladmousse med bärkompott samt litet bakverk  
395:- (442:-)

### **Krögarens dryckesrekommendationer**

Förrätt: Öl & snaps  
Varmrätt: Sancerre Les Baronnes / Sauvignon Blanc / Loire\* / Frankrike  
Dessert: Calvet Réserve du Ciron Sauternes / Frankrike

## Sextanten

Löjrom med Västerbottensosttortilla och klassiska tillbehör  
Kalvytterfilé med grönppepparsås  
Nougatglass med moccasås och biscotti  
571:- (640:-)

### **Krögarens dryckesrekommendationer**

Förrätt: Öl & vodka  
Varmrätt: Brazin / Zinfandel / Kalifornien\* / USA  
Dessert: KVV Muscadel Red / Sydafrika

## Ekolodet

Kallrökt lax med spenat och pocherat ägg  
Lammytterfilé med ljunna provencalska grönsaker  
Waxholm III:s chokladdessert - kaka, mousse och glass  
500:- (560:-)

### **Krögarens dryckesrekommendationer**

Förrätt: Öl & snaps **alternativt** Jurtschitsch Stein / Grüner Veltliner /  
Kamptal\*, Österrike  
Varmrätt: Villa Antinori / Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah /  
Toscana  
Dessert: KVV Muscadel Red / Sydafrika

## Skärgårdsklassiker

SOS - tre sorters sill med smör, bröd och ost  
Ångbåtsbiff med stekt lök och rödvinskyl  
Säsongens bär med vaniljglass  
415:- (465:-)

### **Krögarens dryckesrekommendationer**

Förrätt: Öl & snaps  
Varmrätt: Noble Vines 337 / Cabernet Sauvignon / Kalifornien\*  
Dessert: Calvet Réserve du Ciron Sauternes / Frankrike

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 1/4-2018 till och med 30/6-2018.  
Menypriser inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar