

M/S ANGANTYR, M/S PRINS CARL PHILIP, S/S DROTTHINGHOLM

DINNER MENU

KRÖGAREN REKOMMENDERAR

MENY TRAKTÖRENS NATUR

Sotad lättgravad carpaccio på ytterfilé av kronhjort, syltade shiitake, fänkål, konserverade senapsfrön, hyvlad vällagrad prästost, jordärtskockspuré, örtsallad
*Charred lightly cured venison sirloin carpaccio, pickled shiitake, fennel, mustard caviar, extra-mature
Präst cheese shavings, Jerusalem artichoke purée, herb salad*

Helbakad röding, rostad rotselleripuré med tryffel, saltbakade betor, ragu på belugalinser, purjo, röd morot och mustig bordelaisesås
*Whole baked Arctic char, roast celeriac purée with truffle, salt-baked beets, ragu of beluga lentils,
leek, red carrot and rich Bordelaise sauce*

Fattiga riddare & hjortronmylta, kanderad mandel, vaniljparfait, fattiga riddare på brioche
French toast and cloudberries, candied almonds, vanilla parfait, French toast of brioche
505:- (566:-)

DRYCKESPAKET TRAKTÖRENS NATUR

BIRGIT BRAUNSTEIN Rosé PUR 2018, Burgenlan/Österrrike
CHRISTOPHE PACALET, Beaujolaise-Villages 2018
LE CLOS DE GRIVES, Macvin du Jura
272:- (340:-)

MENY TRAKTÖRENS VAL

3x Svenska smaker
3 x Swedish appetisers

Suovas på reninnanlår med konfiterad äggula, citruspicklad kålrabbi, syltad shiitake, konserverade senapsfrön, rökt enrisaioli
Fillet of reindeer suovas, citrus-pickled kohlrabi, pickled shiitakes, mustard caviar, smoked juniper aioli with confit egg yolk

”Farsans” fjällade abborre som pannsteks med steksky och vitvinsås, färskpotatis samt dillsallad
Dad’s descaled perch, which is pan fried, with pan juices and white wine sauce, new potatoes and dill salad

KC Wallbergs Drömglasstårta med hallon coulis, färska hallon
Ice-cream cake with raspberry coulis, fresh raspberries
575:- (644:-)

DRYCKESPAKET TRAKTÖRENS VAL

WG JULIUS, Spätbürgunder 2018, Rheinhessen
LA SOUFRANDIÈRE, Pouilly-Vinzelles “Les Quarts” 2016, Mâconnaise
DOMAINE DE JUCHEPIE, Les Churelles 2017
312:- (390:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S ANGANTYR, M/S PRINS CARL PHILIP, S/S DROTNINGHOLM

DINNER MENU

MENY TRAKTÖRENS HUSMAN

Mustig svampsoppa

Krämig soppa med rökt sidfläsk (kan uteslutas), syrad rödlök

Rich wild-mushroom soup with smoked pork belly (optional), quick-pickled red onion

Wallenbergare på hjort

Hjortwallenbergare med brynt smör, ragu på ärtor, fänkål, purjolök, rårörda lingon

Venison wallenbergare with brown butter, ragu of peas, fennel, leek, sugar-stirred lingonberries

Frisk fruktsallad med punschgrädde och vaniljglass

Fresh fruit salad with punsch cream & vanilla ice cream

395:- (442:-)

DRYCKESPAKET TRAKTÖRENS HUSMAN

BIRGIT BRAUNSTEIN, Chardonnay Felsenstein 2018, Burgenland/Österrrike

CHRISTOPHE PACALET, Beaujolaise-Villages 2018

DOMAINE DE JUCHEPIE, Les Churelles 2017

236:- (295:-)

MENY TRAKTÖRENS VEGETARISKA

”Kruditéer” Picklade krispiga primörer med basilikafärskost, strimlad ostronskivling och mustig mörk buljong på svamp, rostad rotselleri och spetskål, rödbetsgroddar, rostade solrosfrön
’Crudités’ Pickled crispy early vegetables with basil cream cheese, shredded oyster mushrooms and hearty dark broth of wild mushrooms, roast celeriac and pointed cabbage, beetroot shoots, toasted sunflower seeds

Konfiterad portabello med ingefära, lättstekta primörer, färska örter, potatis och rotsellericrème, rostade solros- och pumpafrön, skysås

Portabella confit with ginger, lightly sautéed young vegetables with fresh herbs, potato and celeriac crème, toasted sunflower & pumpkin seeds, jus

Äppeltartin med kanderade mandlar serveras med vanilj- & fläderglass

Apple tarte tatin with candied almonds served with vanilla & elderflower ice cream

455:- (510:-)

DRYCKESPAKET TRAKTÖRENS VEGETARISKA

WG JULIUS, Riesling 2018, Rheinhessen

J.MOURAT, Rouquin de Jardin Pinot Noir 2018

MARCO DE BARTOLI, Marsala superiore 10yrs.

236:- (295:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S ANGANTYR, M/S PRINS CARL PHILIP, S/S DROTTHINGHOLM

DINNER MENU

MENY TRAKTÖRENS ÅNGBÅTSMENY

Traktörens klassiska lerpottasill med färskpotatis, mild matjessill, gårdsägg, dill, gräslök och brynt smör

Our restaurateur's classic clay pot herring with new potatoes, mildly spiced matie herring, farm-fresh eggs, dill, chives and brown butter

Hängmörad ryggbiff från utvalda KRAV-gårdar, tillagad på låg temperatur och sedan sotad, serveras med syltad pärlök, dillslungad färskpotatis och mustig rödvinssås

Dry-aged sirloin of beef from selected KRAV farms, cooked at low temperature and then charred, served with pickled pearl onions, dill-tossed new potatoes and red wine sauce

Rabarber- & citrustartine med smördeg, karamelliserade rabarber med mynta, lättvispad punchgrädd och kanderade hasselnötter (kan uteslutas)

Rhubarb & citrus tarte tatin with puff pastry, caramelised rhubarb with mint, lightly whipped punsch cream and candied hazelnuts (optional)

465:- (521:-)

DRYCKESPAKET TRAKTÖRENS ÅNGBÅTSMENY

Stromma Eco lager

TIERRA AGRICOLA LABASTIDA

DOMAINE DE JUCHEPIE, Les Churelles 2017

248:- (310:-)



M/S ANGANTYR, M/S PRINS CARL PHILIP, S/S DROTTHINGHOLM

DINNER MENU

MENY TRAKTÖRENS INNOVATIVA

Tempererad lättgravad röding inbakad med strimlade rotfrukter i savoykål och friterad, blåmusselbuljong med ingefära, rökt enrisaioli
Tempered lightly cured Arctic char and shredded root vegetables wrapped in savoy cabbage and deep-fried, blue mussel broth with ginger, smoked juniper aioli

Timjan- & citrusmarinerad och pannstekt ankbröst (svensk), salviarostad färskpotatis, ragu på belugalinsor, shiitake, ingefära, purjolök, spetskål, morot, paprika, broccoli, friterad svartrot & svartkål, rödvinssås
Thyme & citrus-marinated pan-fried duck breast (Swedish), sage-roasted new potatoes, ragu of beluga lentils, shiitake, ginger, leek, pointed cabbage, carrot, bell pepper, broccoli, deep-fried salsify & Tuscan kale, red wine sauce

Choklad i tre konsistenser: chokladganache med hallon, crème och mousse, kanderade hasselnötter, halloncoulis, röd oxalis, nyvevad havtornsglass
Chocolate in three consistencies: chocolate ganache with raspberries, crème and mousse, candied hazelnuts, raspberry coulis, red oxalis, freshly churned sea buckthorn ice cream
545:- (610:-)

DRYCKESPAKET TRAKTÖRENS INNOVATIVA

WG JULIUS, Silvaner 2018, Rheinhessen
J.MOURAT, Rouquin de Jardin Pinot Noir 2018
LE CLOS DE GRIVES, Macvin du Jura
272:- (340:-)

Välkommen med din beställning av en gemensam meny, antal och dryck för ert sällskap så snart som möjligt, dock senast två veckor före arrangemanget. Definitivt antal gäster samt eventuella allergier meddelas senast fem vardagar innan. Vänligen notera att respektive fartyg har ett minimiantal av gäster. Pris inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella meny- och prisändringar. Menyn är giltig 1/4 2020 - 31/3 2021.

We kindly ask you to pre-order a shared menu and drinks for your party (specifying number of guests) as soon as possible, but no later than two weeks before the event. Notify us of the exact number of guests and any allergies no later than five working days in advance. Please note that each boat has a minimum requirement for the number of guests. The price shown in brackets includes VAT. We reserve the right to make changes to menus and prices. Valid 1/4 2020 – 31/3 2020.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

