

Vintermeny M/S Angantyr 2019

Glögg

Mulled wine

Förrätter

Välj en av nedan tre rätter

3 sorters sill, gravad lax, varmrökt sik, lagrad prästost, mjukt & hårt krispigt bröd, syrad grädde, rödlökssallad
3 kinds of herring, gravlax, hot-smoked whitefish, mature Präst cheese, soft & hard crispy bread, sour cream, red onion salad

Stromma Eco Lager samt utvald snaps

*

Enrisrökt röding, jordärtskockspuré, picklade Gotländska rotfrukter, plockade örter, rostade solrosfrön
Lightly smoked Arctic char with juniper, artichoke purée, pickled root vegetables from Gotland, herbs, toasted sunflower seeds

W.Julius, Silvaner, 2018, Rheinhessen, Tyskland

*

Gulbetscarpaccio med jordärtskockspuré- & chips, hyvlad syrad fänkål, saffranvinaigrette, plockade örter
Golden beet carpaccio with artichoke purée & crisps, shaved pickled fennel, saffron vinaigrette, freshly picked herbs

W.Julius, Silvaner, 2018, Rheinhessen, Tyskland

Varmrätter

Välj en av nedan tre rätter

Hjortytterfilé med bet- & skogssvampsragu bakad rotselleri- & mandelpotatispuré, bordelaisesås
Fillet of venison with beet & wild mushroom ragout, baked celeriac & almond potato purée, Bordelaise sauce

J.Mourat, Pinot Noir, 2018, Loire, Frankrike

*

Bakad torsk med havskräft- & saffransbuljong, mandelpotatis och spetskålsragu, dillolja
Baked cod with langoustine & saffron broth, almond potatoes and pointed cabbage ragout, dill oil

Birgit Braunstein, Chardonnay Felsenstein, 2017, Burgenland, Österrike

*

Konfiterad portabella med ingefära, timjan, mandelpotatis- & spetskålsragu, örtaïoli
Portabella confit with ginger, thyme, almond potato & pointed cabbage ragout, herb aioli

Birgit Braunstein, Chardonnay Felsenstein, 2017, Burgenland, Österrike



STRÖMMA
KANALBOLAGET



Vintermeny M/S Angantyr 2019

Efterrätter

Välj en av nedan tre rätter

Äppelkaramelltarte med nyponglass & kanderad mandel

Apple tarte with rosehip ice cream & candied almonds

Domaine Juheipé Les Churélles, Chenin Blanc, Côteaux de Anjou, Frankrike

*

Chokladterriner i tre konsistenser med hasselnötter, hallon, lättvispad grädde och oxalis

Chocolate terrine in three consistencies with hazelnuts, raspberries, lightly whipped cream and oxalis

Marco De Bartoli Vintage Superiore, Marsala, Sicilien

*

Finskuren fruktsallad med punschgrädde

Finely cut fruit salad with punsch cream

Domaine Juheipé Les Churélles, Chenin Blanc, Côteaux de Anjou, Frankrike

Tre rätter / Three courses 490:- (437:-)

Dryckespaket / Drink package 290:- (232:-)

Med reservation för ändringar. Pris inom parentes är exklusive moms.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

