

## M/S Angantyr middag *DINNER MENU*

**Krögaren  
rekommenderar**

### Meny Matrosen

Carpaccio på oxfilé, parmesan, rostade pinjenötter och ruccola  
*Carpaccio on beef fillet, parmesan, roasted pine nuts and rocket salad*

Lammrostbiff med rostad potatis, bakad tomat, vitlökssky och karljohansvamp  
*Lamb roast beef with roasted potatoes, baked tomato, garlic jus and porcini mushroom*

Havtornspannacotta med chokladterriner, rostad choklad och färska blåbär  
*Sea buckthorn pannacotta with chocolate terrine, roasted chocolate and fresh blueberries*

530:- (594:-)

### Dryckesrekommendationer

Gemtree Bloodstone

Château L'Hospitalet La Réserve Rouge

KWV Muscadel Red

349:- (436:-)

### Meny Ankaret (vegetarisk)

Ramslökssoppa med pocherat ägg, gravad kålrabbi och tångkaviar  
*Ramson soup with poached egg, cured kohlrabi and seaweed caviar*

Kroppkakor fyllda med prästost och svamp, toppad med lingon, färsk tryffel, brynt smör och rotfruktschips  
*Potato dumplings filled with "präst" cheese and mushrooms, topped with lingonberries, fresh truffle, browned butter and root vegetable chips*

Citronsorbet med Italiensk maräng, limecurd och jordgubbar  
*Lemon sorbet with Italian meringue, lime curd and strawberries*

483:- (541:-)

### Dryckesrekommendationer

Hubert Beck Pinot Blanc

Domaine Bousquet Reserve Pinot Noir

Bricco Quaglia Moscato d'Asti

301:- (376:-)



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET

## *M/S Angantyr middag* DINNER MENU

### Meny Nämndö

Toast Skagen på surdegsbröd toppad med löjrom  
*Toast "Skagen" on sourdough bread topped with roe*

Halstrad lax med ugnsbakad fänkål, sauterad färskpotatis och enbärsaioli  
*Grilled salmon with oven-baked fennel, sautéed new potatoes and juniper aioli*

Vit chokladpannacotta med hallonkompott  
*White chocolate panna cotta with raspberry compote*  
495:- (554)

### Dryckesrekommendationer

Strömma Eco Lager och Snaps 5cl  
Petit Clos Sauvignon Blanc  
Fartygets avec 4cl  
357:- (446:-)

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 2022 - 31/3 2023.

*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. Menu valid 1st of April 2022 until 31st of March 2023.*



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET