

M/S Gustafsberg VII middag DINNER MENU

Krögaren
rekommenderar

Meny Svartlöga

Laxsashimi med sesamdressing, lime, chili, rostad svartkål och forellrom
Salmon sashimi with sesame dressing, lime, chilli, roasted Tuscan kale and trout caviar

Ångad torskrygg med hummersky, blomkålspuré smaksatt med tryffel och friterad rotfruktsjulienne
Steamed cod loin with lobster sauce, cauliflower puree flavored with truffles and fried root vegetable julienne

Rabarbertiramisu med kardemummacrisp
Rhubarb tiramisu with cardamom crisp
536:- (600:-)

Dryckesrekommendationer

Corvers Kauter Terra 50 Riesling
Sancerre Francois Crochet
Bricco Quaglia D'Asti
324:- (405:-)

Meny Skraken

Toast Gustavsberg VII - räkor, dill, ägg, senapssås, toppad med löjrom
Toast Gustavsberg VII - shrimp, dill, eggs, mustard sauce, topped with whitefish roe

Halstrad röding med blandade betor, sockerärter, ramslöksås och örtslungad färskpotatis
Grilled char with mixed beets, sugar peas, ramson sauce and herb-thrown new potatoes

Kanel- och rödvinsmarinerade jordgubbar med vaniljglass och mandelflarn
Cinnamon and red wine marinated strawberries with vanilla ice cream and almond flakes
446:- (500:-)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco lager och fartygets hemgjorda snaps
Chablis Louis Robin
Calvert Limited Release Sauternes
368:- (460:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Gustafsberg VII middag DINNER MENU

Meny Yxlan

Grön sparris med löjrom, forellromsås och jordärtskockschips
Green asparagus with whitefish roe, trout rum sauce and Jerusalem artichoke chips

Bjärekrycklingbröst med murkelsås, ljummen bönsallad och örtrisotto
Bjäre chicken breast with morel sauce, warm bean salad and herb risotto

Apelsinbrûlée med citrussallad och havre crunch
Orange brûlée with citrus salad and oat crunch
488:- (547:-)

Dryckesrekommendationer

Cuperly Grande Carte Verte Brut, Champagne
Domaine Bousquet Reserve Pinot Noir
Bricco Quaglia D'Asti Piemonte
327:- (409:-)

.....

Meny Lagnö

Öjebyröra – kräftstjärter, majonnäs, kummin, Västebottensost, på smörstekt rågbröd, Mälarlöjrom
Öjebyröra - crayfish, mayonnaise, cumin, grated Västebotten cheese, on butter-fried rye bread topped with whitefish roe

Rådjursinnanlår med persiljerotskräm, picklad rödlök, lingon samt sötsur rödvinskyl
Deer tenderloin with parsley root cream, pickled red onion, lingonberry and sweet and sour red wine sky

Vaniljpannacotta med hjortron och nötbrownie
Vanilla panna cotta with cloudberry and nut brownie
572:- (641:-)

Dryckesrekommendationer

Strömma Eco lager och fartygets hemgjorda snaps
Château Robin Des Moines Saint Emillion
Tokaj Late Harvest
372:- 465:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Gustafsberg VII middag *DINNER MENU*

Meny Skrattmäsen – vegetarisk/ *vegetarian*

Avokadosalsa med syltad rödlök och Solmarkas ekologiska knäckebröd
Avocado salsa with pickled red onion and Solmarka's organic crispbread

Halstrad sparris- och mangoldknytte fyllda med svamp och grönsaksbrunoise samt tryffelsky
Grilled asparagus and chard bun stuffed with mushrooms and vegetable brunoise and truffle sky

Rabarberkompott, färska bär och havrekakor med dadlar
Rhubarb compote, fresh berries and oat cookies with dates
441:- (494:-)

Dryckesrekommendationer

Cuperly Grande Carte Verte Brut, Champagne
Petit Clos Sauvignon Blanc
Calvet limited Release Sauternes
329:- (411:-)

.....

Meny Skärgårdsklassiker

S.O.S. - tre sorters sill med smör, bröd och ost
S.O.S. – three kinds of herring with butter, bread and cheese

Ångbåtsbiff med rostad färskpotatis, stekt rödlök och rödvinskysky
Steamship Salisbury steak with roast new potatoes, fried onion and red wine jus

Säsongens bär med vaniljglass
In-season berries with vanilla ice cream
415:- (465:-)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco lager och fartygets snaps
Terre de Mistral Côtes du Rhône Reserve
Calvet Limited Release Sauternes
414:- (518:-)

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.



STROMMA
KANALBOLAGET