

M/S Östanå I middag *DINNER MENU*

Krögaren
rekommenderar

Meny Kaptenen

Saltbakad amadine toppad med färsk tryffel, rotfruktschips, löjrom och jordärtskockcrème
Salt-baked amandine topped with fresh truffle, root vegetable chips, vendace roe and artichoke cream

Halstrad hälleflundrafilé med sparris, ramslöksmörssås, krokett och friterad dill
Grilled filet of halibut with asparagus, wild garlic butter sauce, croquette and deep-fried dill

Vit chokladmousse med inkokt rabarber och rostad mandel
White chocolate mousse with poached rhubarb and toasted almonds

730:- (818:-)

Dryckesrekommendationer

Soalheiro Alvarinho

Albet i Noya Lignum Blanc

Calvet Réserve du Ciron Sauternes

349:- (436:-)

Meny Ankaret (vegetarisk)

Ramslöksoppa 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 Östanå I middag *DINNER MENU*

Meny Jungman

Inkokt regnbåge med grön sparris, inlagd gurka, skaldjurscouli, dillmajonnäs och fänkål
Poached rainbow trout with green asparagus, pickled cucumber, shellfish couli, dill mayonnaise and fennel

Pepparsotat majs kycklingbröst, potatisfondant, morotscrème, pepparrot och rostad mandel
Pepper-blackened corn-fed chicken breast with potato fondant, carrot crème, horseradish and toasted almonds

Vaniljparfait med smälta jordgubbar och färska bär
Vanilla parfait with melted strawberries and fresh berries

415:- (465:-)

Dryckesrekommendationer

Jurtschitsch Grüner Veltliner Stein

Fontanafredda Piemonte Barbera

Bricco Quaglia Moscato d' Asti

272:- (340:-)

.....

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 chokladterrine, 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 Muscadet Red

349:- (436:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Östanå I middag *DINNER MENU*

Meny Seglaren

Sotad fjällröding med forellrom, brynt smörmajonnäs och palsternackschips
Sooted arctic char with trout roe, browned butter mayonnaise and parsnip chips

Rosastekt flankstek med sotad King Oyster, lök, rödvinssky och potatiskaka
Medium-rare roast flank steak with blackened king oyster mushrooms, served with onion, red wine jus and potato cake

Äpplen i två konsistenser med saltkolaglass och vanilj
Apples in two textures with salted caramel ice cream and vanilla

530:- (594:-)

Dryckesrekommendationer

Corvers Kauter Terra 50

Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva

Tokaj Late Harvest

295:- (369:-)

.....

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