

S/S Stockholm Tre-rättersmenyer

Three-course menus 21 augusti – 12 november

OBS! För sällskap på **10 personer eller fler** gäller förbeställning enligt särskilda riktlinjer. **Se sista sidan.**
PLEASE NOTE! For groups of **10 people or more**, pre-orders apply according to special guidelines. **See last page.**

Meny Skärgård Höst

Räk- och krabbsallad - cajunsås, champinjoner, vitlökssmör, surdegsgalette
Shrimp and crab salad - Cajun sauce, mushrooms, garlic butter, sourdough baguette

Röding - konfiterad karljohansvamp, hummerolja, forellrom, Sandefjordsås, potatispuré
Trout - candied porcini mushrooms, lobster oil, trout roe, Sandefjord sauce, mashed potatoes

Trifle - berusad sockerkaka, krusbärgelé, grädde, vaniljkräm
Trifle - sponge cake, gooseberry jelly, cream, vanilla cream

555:-

Dryckespaket / Beverages

Chablis, Louise Robin, Bourgogne (Fr)

L'Originelle Chenin Blanc, Touraine (Fr)

Fartygets dessertvin

375:-

Meny Stockholm Höst

Carpaccio - äpple, picklade grönsaker, dijonmayo, krispig lök
Carpaccio - apple, pickled vegetables, dijon mayo, crispy onion

Kronhjort - paprika, apelsin, oliv, rödlökskompott, rödvinssås, potatisgratäng
Red deer - paprika, orange, olive, red onion compote, red wine sauce, potato gratin

Crème caramel - plommon, kanel, havrecrumble
Crème caramel - plum, cinnamon, oat crumble

655:-

Dryckespaket / Beverages

L'Originelle Chenin Blanc, Touraine EKO (Fr)

Château Haut-Moulin, Blaye- Côtes de Bordeaux (Fr)

Fartygets dessertvin

375:-



STRÖMMA
KANALBOLAGET

S/S Stockholm Tre-rättersmenyer

Three-course menus 21 augusti – 12 november

Meny Ångbåt Höst

S.O.S - tre sorters sill, kryddost, gräslök, gräddfil, färskpotatis

Herring platter with three kinds of herring, cheese, chives, sour cream, cress, new potatoes

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytbönor, saltgurka, pepparrot, löksky, potatisstomp

Steamboat steak - sirloin steak, beans, pickled cucumbers, horseradish, onion gravy, mashed potatoes

Vaniljglass - hallonkompott, mascarpone, valnötsbrownie

Vanilla ice cream - raspberry compote, mascarpone, walnut brownie

595:-

Dryckespaket / Beverages

Strömma ECO Lager klass III 33 cl & 5 cl Aquavit

Côtes du Rhône Julien Mus (Fr)

Fartygets dessertvin

375:-

Meny Vegan Höst

Svamptartar - picklad rättika, wontonchips, soyamayo, kimchirostade sesamfrön (vegan)

Mushroom tartare - pickled radish, wonton chips, soy mayo, kimchi roasted sesame seeds (vegan)

Socca galette - kikärtspannkaka, rostad pumpa, tryffel, grönkål, jordärtskockskräm (vegan)

Socca galette - chickpea pancake, roasted pumpkin, truffle, kale, artichoke cream (vegan)

Dark forest - choklad delice, körsbär, svartvinbärssorbet, havregrädde (vegan)

Dark forest - chocolate delice, cherries, blackcurrant sorbet, oat cream (vegan)

515:-

Dryckespaket / Beverages

L'Originelle Chenin Blanc, Touraine HVE/vegan (Fr)

Sauvignon Blanc, Touraine, Domaine de la Chaise HVE/vegan (Fr)

Fartygets dessertvin

345:-

För sällskap med 10 personer eller fler gäller: Förbeställ ett av våra komponerade menypaket - notera att alla måste äta samma menypaket. Veganer/vegetarianer beställer vår Veganmeny. Meddela eventuella kost-avvikelser. Notera att våra menyer är säsongsanpassade, så välj aktuell meny för ert avgångsdatum.

Menyval ska vara oss tillhanda senast 7 dagar innan avresa.

For groups of 10 guests or more we need you to prebook one of the set menus. Please note that all guests must choose the same menu, except vegan/vegetarians that can order the vegan menu. Any dietary restriction or allergies must be noted in advance. Our menus vary over season so please make sure to look on the correct menu. We need your choice of menu at least 7 days prior to arrival.



STRÖMMA
KANALBOLAGET