

S/S Stockholm Trerättersmenyer

HÖST

OBS! För 10 personer eller fler gäller förbeställning enligt särskilda riktlinjer, se sista sidan.
PLEASE NOTE! For 10 people or more, pre-orders apply according to special guidelines, see last page.

STOCKHOLMSMIDDAG 26 aug – 10 nov 2024

Carpaccio- färskost, peppar, ruccola, semitorkad tomat, pommes pinnes
Carpaccio - cream cheese, pepper, arugula, semi-dried tomato, pommes pinnes

Ankbröst- confi, cotechino, spenatstrudel, linsragu, bakad endive
Duck breast - confit, cotechino, spinach strudel, lentil ragout, baked endive

Crème caramel- äppelsorbet, rårörda björnbär, havrecrunch
Crème caramel - apple sorbet, fresh blackberries, oat crunch

655:-

DRYCKESPAKET STOCKHOLM

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

Alsace Pinot Noir Réserve, Frey-Sohler (Fr)

Fartygets dessertvin

415:-

ÅNGBÅTSMENY 26 aug – 10 nov 2024

S.O.S – sillbuffé med klassiska tillbehör, serveras i restaurangen
S.O.S – selection of pickled herring with traditional accompaniments, served in the restaurant

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytböner, saltgurka, pärllok, pepparrotskräm, rödvinssås, potatis
Steamboat steak - sirloin steak, snap beans, pickles, baby onions, horseradish cream, red wine sauce, potatoes

Vaniljglass - rårörda bär, mascarponegrädde, sockerkaka, maräng
Vanilla ice cream - mixed berry compote, mascarpone cream, sponge cake, meringue

595:-

DRYCKESPAKET ÅNGBÅT

Stromma Eco Lager klass III 33 cl & 5 cl Aquavit

Cabernet-Syrah Maison Barboulot, Pays d'Oc (Fr)

Fartygets dessertvin

395:-

SKÄRGÅRDSMIDDAG 26 aug – 10 nov 2024

Räkröra Americana - "smörgåstårta"

Prawns salad Americana, buttered ryebread, lemon

Röding - inkokt fänkål, skogssvamp, forellrom, sandefjordsås, potatispuré
Arctic char - poached fennel, wild mushrooms, trout roe, butter sauce, potatoe puree

Pannacotta- rårörda hjortron, chokladcremeux, pistashmadeleine, dulce de leche
Panna cotta - fresh cloudberry, chocolate cremeux, pistachio madeleine, dulce de leche

590:-

DRYCKESPAKET SKÄRGÅRD

Chablis Louise Robin, Bourgogne (Fr)

Alsace Riesling Vieilles Vignes, Frey-Sohler (Fr)

Fartygets dessertvin

395:-

VEGANMENY 26 aug – 10 nov 2024

Bruschetta- butternut pumpa, krypbönor, tomat, tapenad dressing (vegan)
Bruschetta - butternut squash, flagolett beans, tomato, tapenade dressing (vegan)

Tarte tatin på karamelliserad lök - kål-tryffelbuljong, betor & endivesallad (vegan)
Caramelized onion tarte tatin - cabbage-truffle broth, beetroot & endive salad (vegan)

Dark forest - chokladkaka, grädde, svartvinbärsorbet, maraschinokörsbär
Dark forest - chocolate cake, cream, black currant sorbet, maraschino cherries

545:-

DRYCKESPAKET VEGAN

Chianti Superiore, Tenuta San Jacopo Toscana (It)

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

Fartygets dessertvin

375:-

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 food restrictions 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.