

M/S Gustafsberg VII

À la carte

27 oktober – 14 november

OBS! För 8 personer eller fler gäller förbeställning enligt särskilda riktlinjer, se sista sidan.
PLEASE NOTE! For 8 people or more, pre-orders apply according to special guidelines, see last page.

FÖRRÄTT / Starter



S.O.S - sillbuffé serveras med klassiska tillbehör i restaurangen SEK 175
S.O.S - herring buffet served with classic side dishes in the restaurant

Västskustsallad - "smörgåstårta", rågbröd, citron SEK 165
Seafood salad - "sandwich cake", rye bread, lemon

Carpaccio "rubens" - dijonnaise, lagrad svensk ost, pommes pinnes SEK 185
Carpaccio "rubens" - dijonnaise, aged Swedish cheese, pommes fries

Rödbetscarpaccio med avokadosalsa, chililolja och pommes alumettes SEK 165 (vegan)
Beetroot carpaccio with avocado salsa, chili oil and pommes alumettes

VARMRÄTT / Main Course

Röding - inkokt fänkål, skogssvamp, forellrom, Sandefjordsås, potatisstomp SEK 330
Char - boiled fennel, forest mushrooms, trout roe, Sandefjord sauce, mashed potato

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytbönor, saltgurka, pärllok, pepparrotkräm, rödvinssås, potatis SEK 335
Steamboat steak - sirloin steak, string beans, pickles, pearl onions, horseradish cream, red wine sauce, potatoes

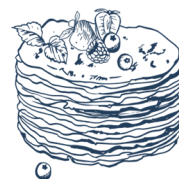
Vildandsbröst från Ekenbergs gård - ört- & svampisotto, rödvinssky, rostad grön sparris och cocktailtomater SEK 345
Breast of wild duck from Ekenbergs farm - herb and mushroom risotto, red wine jus, roasted green asparagus and cocktail tomatoes

Vegansk Wellington med svampsås, sockerärter och potatispuré SEK 295 (vegan)
Vegan Wellington with mushroom sauce, sugar snap peas and potato purée

BARNMENY / Children's Menu

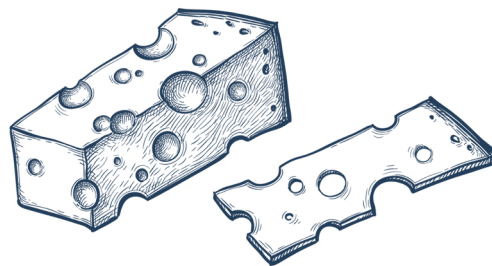
Spaghetti Bolognese SEK 130

Pannkaka, sylt, grädde SEK 95
Pancake, jam, cream



OST/ Cheese

Dagens ostbit med våra tillbehör SEK 89
Today's piece of cheese with our accessories



DESSERT

Vaniljglass - jordgubbssylt, färska bär, vispad grädde SEK 145
Vanilla ice cream - strawberry jam, fresh berries, whipped cream

Crème caramel - äppelkompott, calvados, äppelsorbet, sockerkaka SEK 165
Crème caramel - apple compote, calvados, apple sorbet, sponge cake

Pannacotta - råörda lingon, flädersorbet, mandelkubb SEK 165
Pannacotta - raw stir-fried lingonberries, elderberry sorbet, almond cake

Mandelkaka - hallon & lime, sorbet med tillbehör (vegan) SEK 155
Almond cake - raspberry & lime, sorbet with toppings

3 bitar kaffegodis SEK 79
3 pieces of coffee candy



HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast ekologiskt och etiskt märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus i WWFs fiskguide.

SUSTAINABILITY

In our restaurants we only use environmentally friendly cleaning agents and work actively to reduce the use of single-use plastic items. We only serve organic and ethically labeled coffee/tea and never fish that has a red light in WWF's fish guide.

För sällskap med 8 personer eller fler gäller: Ni behöver förboka ert val av meny, se våra menypaket. För menyfrågor och eventuella kostavvikelser kontakta kundservice på 08 1200 40 00 eller bokning@stromma.se.

For groups of 8 or more: You need to pre-book your choice of menu, see our menu packages. For menu questions and any dietary restrictions, contact customer service on 08 1200 40 00 or bokning@stromma.se.