

M/S Gustafsberg VII

Trerättersmenyer / Three-course menus

27 oktober - 14 november

Menyvalet **Skärgårdsmiddag** ingår i **Middagskryssning med trerätters menypaket** om inget annat menyval görs vid bokningen. För menyfrågor och eventuella kostavvikelser kontakta kundservice på 08 1200 40 00 eller bokning@stromma.se.

The Archipelago Dinner menu option is included in the Dinner Cruise with three-course menu package if no other menu choice is made when booking. For menu questions and possible dietary deviations,

I dryckespaketet ingår:
1 glas till förrätten
1 glas med påfyllning till varmrätten
1 glas till desserten.

The beverage packages include:
1 glass with the starter
1 glass with refills for the main course
1 glass with dessert.



STOCKHOLMSMENY SEK 675

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

Vildandsbröst från Ekenbergs gård - ört- & svamprisotto, rödvinssky, rostad potatis och cocktailtomater
Breast of wild duck from Ekenbergs farm – herb and mushroom risotto, red wine jus, roasted potatoes and cocktail tomatoes

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



DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 437

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) Eco
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Fartygets dessertvin / *The ship's dessert wine*

ÅNGBÅTSMENY SEK 615

S.O.S - sillbuffé serveras med klassiska tillbehör
S.O.S - herring buffet served with classic side dishes

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

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

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 486

Strömma Eco Lager 33 cl & 4 cl Fartygets snaps
Terre de Mistral Côtes du Rhône (FR) Eco
Fartygets dessertvin / *The ship's dessert wine*



SKÄRGÅRDSMENY SEK 590

Västkustsallad - "smörgåstårta" rågbröd, citron
Seafood salad - "sandwich cake" rye bread, lemon

Röding - inkokt fänkål, skogssvamp, forellrom,
Sandefjordsås, potatisstomp

Char - fennel, forest mushrooms, trout roe,
Sandefjord sauce, mashed potato

Pannacotta - rårörda lingon, flädersorbet, mandelkubb

Pannacotta - raw stir-fried lingonberries, elderberry sorbet, almond cake

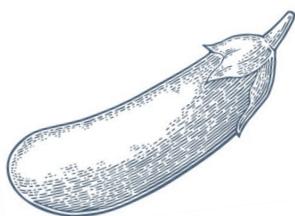
DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 482

Chablis Patriarche Cuvée Léonce Bourgogne (Fr)

Sancerre Les Baronnes Loire (FR)

Fartygets dessertvin / *The ship's dessert wine*



VEGANMENY SEK 575

Rödbetscarpaccio - avokadosalsa, chiliolja och pommes alumettes

Beetroot carpaccio - avocado salsa, chili oil and pommes alumettes

Vegansk Wellington - svampsås, sockerärter och potatispuré

Vegan Wellington - mushroom sauce, sugar snap peas and potato purée

Mandelkaka - hallon & lime, sorbet med tillbehör

Almond cake - raspberry & lime, sorbet with toppings

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 426

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) *Eco*

Demarie Langhe Nebbiolo, DOC Piemonte (IT)

Fartygets dessertvin / *The ship's dessert wine*

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 WWF's 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.



Vill du veta mer om våra
matkryssningar,
julbord
båtutflykter
och sightseeingturer
titta in på stromma.se

*Find out more about our
cruises at stromma.se*