

FESTMENYER

Menyerna gäller för sällskap över 8 personer.
Vi behöver din bokning minst 5 dagar i förväg.

STYRMANS FÖRRÄTTER

Tartar på regnbåge från Åland smaksatt med dijonsenap, kapris och sardell,
serveras med fröknäcke, örtgrönt och crème fraiche

Tunt skuren grillad biff med försvenskad kimchi, hyvlad svecia och fylld kålrabbi

Räkor, äpple och pepparrot, serveras i en soppa på gurka och avokado

KAPTENS VARMRÄTTER

Ugnsbakad torsk med krossad potatis, kräftor och dill,
serveras med mjukkockt ägg och brynt smörsås med ansjovis

Lättrökt oxfile tournedos med balsamicosyrad vitlök och getostcrème
samt potatiskaka med rostade frön

Kronhjortinnanlår med sås "Magenta" och inlagda morötter
serveras med potatispuré smaksatt med confiterad citron och tomat

AMIRALENS DESSERTER

Smulpaj med bär som serveras med vanilj- och äppelsås

Marängsviss med chokladsås, grädde, maränger och vaniljglass

Kombo!

En chokladpralin, kaffe och 4 cl Plantation Grande Reserve

2 rätter 415 kr / person

3 rätter 535 kr / person



VEGETARISK FESTMENY

Vi behöver din bokning minst 5 dagar i förväg.

STYRMANS FÖRRÄTTER

Tartar på rödbeta smaksatt med dijonsenap, kapris och kummin,
serveras med fröknäcke, örtgrönt och crème fraiche

KAPTENS VARMRÄTTER

Lättrökta lökdolmar med bröd och fetaost, serveras med balsamicosyrad vitlök
och getostcrème samt potatiskaka med rostade frön

AMIRALENS DESSERTER

Smulpaj med bär som serveras med vanilj- och äppelsås

Marängsviss med chokladsås, grädde, maränger och vaniljglass

Kombo!

En chokladpralin, kaffe och 4 cl Plantation Grande Reserve

2 rätter 395:- / person

3 rätter 520:- / person

