

# Drottningholm menu

## 15.1.-15.6.2012

LIMEMARINOITUA LOHTA  
tillikreemiä ja kirsikkakaviaaria

LIMEMARINERAD LAX  
dillkräm och körsbärskaviar

LIME MARINATED SALMONA  
dill crème and cherry caviar

*Gewürztraminer Grand Cru Eichberg, Wolfberger, Alsace, France 12 cl*

---

RIISTACONSOMMÉ  
tattipelmeni

VILTCONSOMMÉ  
sopp-pelmeni

GAME CONSOMMÉ  
boletus pelmeni

*Secateurs Red Blend, Badenhorst, Coastal Region, South Africa 20 cl*

---

YRTTIGRATINOITUA VASIKANSELYSTÄ  
valkosipulikastiketta ja perunaohukaisia

ÖRTGRATINERAD KALVNOISETT  
vitlökssås och potatisplättar

VEAL NOISETTE  
garlic sauce and potato pancakes

---

VALIKOIMA JUUSTOJA  
viikunahilloketta

URVAL OSTAR  
fikonkompott

SELECTION OF CHEESES  
fig compote

*El Candado Pedro Ximenez, Valdespino, Jerez, Spain 6 cl*

---

BRÛLÉE TRIO  
kolmen brûléen yllätys  
en överraskning av tre olika brûlée  
a surprise of three brûlés

*Blue Nun, Riesling Eiswein, Rheinhessen, Germany 6 cl*

**Menun ruoat 45,00 € | 427,50 SEK**

**Viinipaketti 21,00 € | 199,50 SEK**

**SILJA LINE** 