

Mat & Dryck

Våra menyer bygger på säsongens råvaror. De växlar med årstider och tillgång. Vi serverar både kött, fisk- och skaldjur omsorgsfullt tillagade ombord. Här nedan ser du ett urval av rätter vi gärna serverar.

Inför våra resor, diskuterar vi tillsammans vad du vill att vi skall servera. Är det någon i ert sällskap som inte kan äta vissa råvaror lagar vi anpassade rätter till dem.

Förrätter – Ett urval

Kräft-roll på kustens skaldjur

Varmrökt laxröra på Smörstekt surdegsbröd

Sealife's Gubbröra på vårt manér

Varmrätter – Ett urval

Räkrisotto med fisk kokt i smör och vin

Sealife's Fisksoppa med nybakt bröd

Torsk med stekt gnocci i citronsås med dill, parmesan och kapris

Dillstuvad potatis med fänkålsgravad lax

Desserter – Ett urval

Kardemumma- och Citronkaka toppad med Limoncellogrädde och färska bär

Jordgubbsmousse på italienska

Choklادتårta toppad med fudge och vispad grädde

G O T H E N B U R G
Coast Charter

Buffé

Västkustbuffé

Skaldjur, variationer på lax, musslor, olika såser, röror, ytterligare goda tillbehör och dessert.

Sealife's buffé – En buffé i 4 akter

Varmrökt laxröra på Smörstekt surdegsbröd

Sealife's fisksoppa med nybakt bröd

3 sorters ost med rödlöksmarmelad

Kardemumma- och Citronkaka toppad med Limoncellogrädde och färska bär

Lite mer vad köket kan erbjuda – Ett urval

Sealife's lyxiga räkmacka 235:- (263:-)

Skaldjursfrossa. Räkor, kräftor, krabba, musslor
med klassiska tillbehör (Dagspris)

Priser

Sealife's buffé 565:- (635:-)

Västkustbuffé 550:- (616:-)

2 rätter 375:- (420:-)

3 rätter 470:- (526:-)

Priserna ink. moms inom parantes.

Med reservation för ändringar och tillgång på råvaror.

G O T H E N B U R G
Coast Charter

Drycker

Mousserande viner

Champagne Tribaut Blanc de Chardonnay, Frankrike/Romery–620:- (775:-)

Denna champagne är gjord på 100% Chardonnay. 35% av vinet kommer från äldre årgångar som lagrats på ekfat. Smaken är frisk med karaktär av äpple, honung, mineral och aningen apelsin. En härlig mousse och bra koncentration gör att det även passar utmärkt till mat.

Crémant de Bourgogne, Frankrike/Clotilde Davenne – 499:- (624:-)

De senaste nio åren har Clotilde Davenne drivit egen verksamhet på egendomen Les Temps Perdus, belägen i byn Prehy i Chablis. Råvarorna är 60% pinot noir och 40% chardonnay. Nyanserad doft med inslag av gula äpplen, rostat bröd, honung, nougat och citrus.

Vita viner

Domaine Besson Chablis, Frankrike/Chablis 520:- (650:-)

Vingården är 7 hektar stor och består av kalksten och lerjord. Man använder hållbara metoder i vingården och när det kommer till vinmakningen vill man pressa druvorna långsamt och mjukt för att bibehålla de friska och fruktiga aromerna. Frisk doft av citrus och vita blommor. I smaken hittar man även där citron, lite grönt äpple och en fin mineralstruktur tillsammans med bra syra.

Gysler Sandstein Riesling trocken 2017, Tyskland/Rheinhessen–489:- (612:-)

Vinet är ett så kallat Gutswein som betyder att druvorna kommer från de egna vinodlingarna och följer strikta regler vid framställning enligt VDP som är ett klassificeringssystem. Vinet är frisk, elegant och medelfylligt. Smaken är fruktigt och frisk och det här är en väldigt fint balanserad torr Riesling med frisk syra och en härlig mineralstruktur som ger vinet dess längd och förhöjer smakerna.

G O T H E N B U R G
Coast Charter

Röda Viner

**Clos des vins D'Amour Carignan en famille, Frankrike/Languedoc – 499:-
(624:-)**

Dessa Carignandruvor kommer från 50-60 år gamla stockar och från vingårdar som ligger i Tutavel, Maury och Saint Paul. Jordmånen här består av svart skiffer och lerig kalksten. Druvorna skördas för hand och läggs i grunda små korgar. Vinet har en mörkt röd, intensiv färg och doftar inbjudande av röda, mogna bär och peppar. Smaken är mjuk och rund med toner av röda bär men avslutar friskt och med fina välintegrerade tanniner.

Avec

Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela – 28:-/cl (35:-/cl)

Diplomático Reserva Exclusiva är en elegant och komplex mörk rom som är gjord från den renaste melassen som också kallas ”sugar cane honey”. Destilleringen äger rum i små kopparrännor och lagras därefter upp till 12 år på små fat av amerikansk vitek. Doften är stor av torkade frukter, en aning kanel tillsammans med en härlig kakaoton. I smaken hittar man en fantastisk fruktighet med härliga aromer av kakao och toner av julkola, mogen tropisk frukt och en fin vaniljton som ger ett underbart avslut.

Xanté, Poire au Cognac, Venezuela – 28:-/cl (35:-/cl)

Stor, fruktig doft med tydlig karaktär av päron. Ton av cognac.

Öl

Nils Oscar God Lager, Sverige – Flaska 33cl, 59:- (74:-)

Maltig, något humlearomatisk doft med inslag av honung, knäck, örter och ljust bröd.

Priser ink. moms inom parantes.

Med reservation för ändringar och tillgång på råvaror.