



**Gruppmeny högsommar
21.6- 8.8 2010**

Gruppmenyerna är för större sällskap. För att vi ska kunna ge er bästa möjliga service önskar vi att alla i sällskapet väljer samma meny. Senast tre dagar innan ankomst bör önskad meny samt antal gäster ni önskar beställa mat för bekräftas till restaurangen (tel. +358 18 19141 eller segelrestaurang@aland.net).
Välkomna!

MENY ABBORRE

Gravad biff med purjolöksgnugg och äpplecreme med smak av syra och sötma, skottsallad samt örtflarn

Vår nyfångade abborre, bryns i smör och serveras med brännvinssås, en ragu på sockerärter, sojabönor och lök samt potatispuré smaksatt med dill och pinjekärnor

Klassisk crème brûlée med dagens tillbehör

44,50 €



**Gruppmeny högsommar
21.6- 8.8 2010**

MENY GLAD GRIS

Sikrom från Östersjön med luftigt vispad crème fraiche, finskuren lök, citron, dill och smörstekt toast

Rimmad glad gris ugnsbakas över natten för att sedan stekas knaprigt, serveras här med dragoncreme och friterad potatis

”Halvfrusen” med maräng och rostad mandel, serveras med Malins söta grus och färska jordgubbar

42 €

MENY LAMM

Vi kokar vår klassiska skaldjursoppa på skal av flodkräftor och serverar den med handskalade räkor, kräftstjärtar och sockerärter

Ugnsbakat lamm med rostad vitlökssås samt ragu på smålök och champinjoner serveras med en puré gjord av svärmors potatis

En klassiker bland våra desserter är gammaldags vaniljglass och frostnypta hallon med kinuskisås

45,50 €