



**Meny till försommar  
3.5-14.6 2009**

**JORDÄRTSKOCKA**

En smakrik soppa på åländsk jordärtskocka serveras med en timjancreme och vårt åländska rökta lamm  
11,50 € / utan lamm 10 €

**SKALDJUR**

Vår omtyckta skaldjursoppa serveras här med en lätt halstrad pilgrimsmussla på sticka samt en citron- och dillsmaksatt färskostcreme  
12,50 €

**SIKROM**

Den åländska brandgula sikrommen tillsammans med crème fraiche, finskuren lök samt smörstekt toast  
11 €

**STRÖMMING**

Creme fraiche gravad strömming med kräftstjärtar. Till detta serveras svartbröd och åländsk ost.  
11,50 €

**SPARRIS**

Försommarens nyskördade sparris blancheras och serveras med lufttorkad skinka, brynt smör, lagrad ost samt rostade nötter  
12 €



### RÖDBETA

Vårens färskas primörer smörslungas och serveras med våra rödbetsbiffar, persiljeskum samt sötpotatispuré  
19 €

### BERGTUNGA

Ugnsbakad bergtunga med örter och färskostmixad tomatbuljong samt potatis- och grönsaksragu  
25 €

### ABBORRE

Abborre är en klassiker på vår restaurang. Här smörsteker vi den och serverar den med säsongens primörer, brännvinssås samt vår skaldjurssmaksatta potatiskompott.  
25 €

### KYCKLING

Halstrad kycklingbröst och rimmad kycklingklubba, grönsaksragu med äpplen samt smörmixad majsbuljong och potatisbakelse  
22 €

### KALVINNANLÅR

Kalvinnanlår med rostad vitlökssky och lättvispat timjan- och pepparsmör, ragu på svartrot, champinjoner och rökt sidfläsk samt potatispuré av Tjudöpotatis  
24,50 €



#### CHOKLAD

Ljummen mörk chokladfondant med apelsincremé, gammaldags vaniljglass samt karamelliserade nötter.

10 €

#### RABARBER

Rabarber från Mickes vänner ugnsbakas lätt och serveras med crunch samt en len smultronmousse på yoghurt. En blodapelsinsorbet tillför friskhet till rätten.

10 €

#### CRÈME BRÛLÉ

Crème brûlé är ett av våra måsten på menyn. Fråga gärna er servitör om dagens tillbehör.

9,50 €

#### GAMMALDAGS VANILJGLASS

Gammaldags vaniljglass med frostnypta hallon samt ljummen kinuski- eller chokladsås

9 €

#### RETARE

Liten retare på choklad med dagens tillbehör

3,50 €



ÅSS Paviljongens smakmeny:

Sparris och lagrad ost

Sikrom

Jordärtskocka och lamm

Abborre och brännvin

Kalv och vitlök

Blodapelsin

Choklad och vanilj

Pris 75 €

Smakmenyn serveras till samtliga vid bordet.

Litet vinpaket till smakmenyn 31 €

Stort vinpaket till smakmenyn 42 €