

**Meny till högsommaren
15.6- 9.8 2009**

LITEN SALLAD

En lättare, somrig förrätt med sommarens grönsaker, rostade krutonger och Mickes variant av Ceasardressing gjord på den åländska Kastelholmsosten

Pris 7 €

Bodegas Ada Minotauro Rosado, 6/glas, 28/flaska

Cono Sur Varietal, 28 €/flaska

SKALDJURSSOPPA

Vi kokar vår klassiska skaldjursoppa på rostade skal av flodkräftor och till den serverar vi en dillsmaksatt laxtartar

12,50 €

Te Tera, sauvignon Blanc, 35€/flaska

Laroche Chablis 1er Cru Cuvée, 56€/flaska

SIKROM

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

11 €

Pommery blanc de blanc Champagne, 14 €/glas, 75 €/flaska

Stallhagen III och Marskin ryypyy 8,80 €

GRAVAD BIFF

Gravad biff med purjolöksgnugg, olivcreme, krutonger samt skottsallad

11,50 €

Stallhagen dark 3,80€/flaska

Guinness, 5€/flaska

POTATIS

Persiljemixad potatissoppa med kål- och grönsaksragu samt krispig svamprulle
19 €

Alois Lageder Pinot Grigo Alto Adige, 38 €/flaska
Prinz von Preussen Riesling, 32€/flaska

ABBORRE

Vi har valt att servera nyfångad abborre som bryns i smör med smörmixad
pepparrotbuljong, ägggrulle samt nypotatispuck
25 €

Cono Sur Varietal, 28 €/flaska
Sancerre les Baurière , Sauvignon Blanc, 38€/flaska

LAX

Halstrad laxfilé med ljummen sallad på nypotatis och färsk spenat samt kryddig
tomataioli
23 €

Hamilton-Russell Chardonnay, 48 €/ flaska
Bourgogne Pinot Noir, 42€/flaska

LAMM

Lammfilé med svartpepparsky, luftigt vitlökssmör och rostade morötter samt
Prostensmaksatt potatiskompott
25,50 €

Norton Privada Malbec Melot, Cab- Sav, 45€/flaska
Amarone della Valpolicella Classico, 70€/flaska

GLAD GRIS

Rimmad ytterfilé av glad gris ugnsbakas i sexton timmar för att sedan steks knaprigt,
serveras här med dragoncreme och klyftpotatis
22 €

De Martino, organic cabernet sauvignon, 6€/glass, 28€/flaska
Campillo Crianza Tempranillo, 48 €/flaska

”HALVFRUSEN”

”Halvfrusen” med maräng och rostad mandel, serveras med nougat och färska jordgubbar

10 €

1730 Pedro Ximenes, sherry 9,80€/glas

Eikendal Steller 6,00€/glas

CONSOMMÈ

Krusbärsconsommé med luftig yoghurtkaka och vit chokladmousse

10 €

Nivole Moscato d’Asti 6,50€/glas

CREME BRULÈ

Klassisk crème brûlée med kökets tillbehör

9,50 €

Eikendal Steller 6,00€/glas

VANILJGLASS

En annan klassiker bland våra desserter är gammaldags vaniljglass och frostnypta hallon med kruski- eller chokladsås

9 €

Asti Tosti Moscato d’Asti 5 €/glas

LITEN RETARE

Choklad med kökets tillbehör

Fråga gärna er servitör vad som erbjuds idag

3,50 €

Enkel nespresso 2,20€