



FÖRRÄTTER

KRÄMIG PUMPASOPPA MED MAJS, ROSTADE
PUMPAKÄRNOR & CREME FRAICHE på pumpa från Vårdö 15 €
*Creamy pumpkin soup with corn, roasted pumpkin seeds and
creme fraiche (G,L)*

POCHERAD ÅLÄNDSK GÖS, ROTSELLERIPURE,
FRITERAD PALSTERNACKA, PICKLAD GURKA OCH
BRYNT SMÖR 17 €
*Poached Ålandic pike-perch, celeriacpure, crispy parsnip, pickled
cucumber and browned butter (G,L)*

TOAST SKAGEN 19 €
(L, glutenfree on request)

RÖRA PÅ VARMRÖKT NÖTKÖTT FRÅN TOMTÉNS I
SALTVIK, PICKLAD GULBETA, ÄPPEL, SVART VITLÖK
OCH SVARTBRÖD 17 €
*Smoked beef steak from Saltvik, pickled beets, apples, black garlic
and black bread (L, glutenfree on request)*





VARMRÄTTER

ÄRTERITTERS MED FRÄST SPELT, GRÖNKÅL, ROSTADE
ROTSAKER OCH ÖRTCREME 26 €

*Pea fritters with fried spelt wheat, kale, roasted root vegetables
and herb cream*

(L, G on request)

MJÖLVÄND SMÖRSTEKT ÅLÄNSK GÖS MED BRYNT
SMÖR & CITRONSÅS 31 €

*Panfried Ålandic pike perch with browned butter & lemon
sauce*

(L, G on request)

LÅNGBAKAD ÅLÄNSK HÖGREV MED BAKADE
ROTSAKER, BLOMKÅLSPURE, RÖKT SIDFLÄSK &
RÖDVINSSKY 33 €

*Slow cooked Ålandic chuck, roasted root vegetables,
cauliflower pure, bacon & red wine sauce*

(L,G)





EFTERRÄTTER

FLAMBERADE ÅLÄNDSKA ÄPPEL MED VANILJGLASS 15 €
OCH HAVREKRISP
Flambe Ålandic apples with vanilla ice cream and oat krisp
(L & G on request)

GAMMELDAGS VANILJGLASS MED KOLASÅS, 14 €
FROSTNUPNA BÄR & MARÄNG
Vanilla ice cream with caramel sauce, frosted berries
& merengue
(L & G on request)

EN KULA AV DAGENS SORBET /A SCOOP OF THE 6 €
SORBET OF THE DAY

DAGENS TRYFFEL / THE CHOCOLATE OF THE DAY 3 €

