

RAPUMENUT 2010

Aperitiiviehdotuksia

Talon erikoisjuoma: Madeleine, horsmankukkamehua ja kuohuviiniä	7,00 €/lasi
Willm Cremant d'Alsace Brut	7,50 €/lasi
Alsace Willm, AC Alsace, France	
Pinot Blanc	

Hanasaaren suupalat

Graavisiika-hernepestokanapee	
Kirjolohenmätikaviaaria Åbyn kartanon hapankorppulastulla	
Tomaattisalsa-vuohenjuustokanapee	
Peruna-savukalkkunakanapee	à 2,50 €

Ravintola Johannes tarjoilee herkullisia perinteiseen tapaan keitetyjä kotimaisia rapuja paahtoleivän ja leikatun tillin kera.

Alkuruokana suosittelemme 5–15 rapua ruokailijaa kohti. Ravut päivän hintaan.

Meny I

Muhennettuja keltasieniä rapean pekonin ja uppomunan kera	
Raparperipiirakkaa ja vaniljakastiketta	28,00 €

Meny II

Pariloitua lohta, rapukastiketta ja piparjuuri-perunasosetta	
Tyrnimarjabavaroise, suklaakastiketta	30,00 €

Meny III

Hiillostettua siikaa, muhennettua perunaa, yrttivoissa haudutettuja herneenpalkoja	
Jogurtti-vehnälesevaahtoa ja tyrnimarjakastiketta	32,00 €

Meny IV

Tervavoilla aromisoitua karitsan ulkofileetä, tummaa olutkastiketta ja	
vuohenjuusto-kasvispaistosta	
Karpalojäädykettä, raparperikastiketta	36,00 €

Juomasuosituksset

Yalumba "Y Series" Riesling, Yalumba Winery, Australia	31,00 €
Onnenpekka, täysmallasolut (0,33 l)	5,00 €
1836 Gourmet Classic, vaalea ruokaolut (0,5 l)	7,00 €

