

KRÄFTMENY 2010

Mousserande aperitif

Husets special: Madeleine	7,00 €/glas
Willm Cremant d'Alsace Brut	7,50 €/glas
Alsace Willm /AC Alsace/ France	
Pinot Blanc	

Hanaholmens munsbitar

Gravad sik med färskost smaksatt med citron	
Regnbågsforellrom på maltbröd från Västra Nyland	
Tomatsalsa och kanapéer med getost	
Basturökt skinka med höstpotatis	à 2,50 €

Restaurang Johannes serverar inhemska kräftor kokta på traditionellt vis med finhackad dill och rostat bröd. Till förrätt rekommenderar vi 8–15 kräftor/person.
 För kräftorna debiteras dagens pris.

Meny I

Stuvade kantareller med bacon och pocherat ägg	
Rabarberpaj med vaniljsås	28,00 €

Meny II

Grillad lax med kräftsås och potatismos smaksatt med pepparrot	
Havtornsbavaroise med mjölkchokladsås	30,00 €

Meny III

Halstrad sik med stuvad potatis, sockerärter pocherade med örtsmör	
Yoghurt -vetekliskum med havtorNSSås	32,00 €

Meny IV

Lammfilé smaksatt med tjärsmör, mörk ölsås och getost-grönsaksgratäng	
Tranbärsglass med rabarbersås	36,00 €

Dryckesrekommendationer

Yalumba "Y Series" Riesling, Yalumba Winery, Australia	31,00 €
Onnenpekka, fullmaltsöl	5,00 €
1836 Gourmet Classic, ljusst matöl	7,00 €

