

## Öl och mat hösten 2010

### Meny I

Terrin på skogssvamp med rödlökskompott och granskottssås

Marinerad lammrostbiff med bräserverade rotfrukter och steksky

Mjölkkchokladmousse med rabarberkompott 26 €

Aperitivöl:

Affligem 0,5 l, Belgien 8 €

Ölrekommendationer:

1836 Gourmet Classic 0,5 l, ljust matöl, Finland 7 €

Luomu Pils, 0,33 l, ljus ekologisk pils, Finland 7 €

Fuller's Organic Honey Dew 0,33 l, ekologiskt odlad öl, England 8,50 €

### Meny II

Tre förrätter: halstrad strömming, tjärspetsad lax och skogssvampsallad

Grillad sik med gräddstuvad potatis och rökt blomkål

Mjölkkchokladmousse 28 €

Aperitivöl:

Affligem 0,5 l, Belgien 8 €

Ölrekommendationer:

1836 Gourmet Classic 0,5 l, ljust matöl, Finland 7 €

Karhu korpisavu, 0,33 l, mörkt lageröl med rökarom, Finland 7 €

Lindemans Kriek, Lambic 0,25 l, sött körsbärsöl, Belgien 6,50 €