

MENY

Förrätter

- Liten grönsallad & rostad bröd.....10 e
tomat, gurka, sallad och dressing
- Mini Toast Skagen of The House.....15,50 e
- Panerade jätteräkor med citron, vitlöks aioli & brödá 26 e
**med extra tallrik serveras som ordinarie förrätt
för samma pris för 2 pers.*

Vegetarisk

- Veganburgare (fi), med sriracha sås (vegan),
*tomat, salladsblad, överbakad med vegan ost, Brioche bröd
serveras med pommes frites och grönsallad..... 24 e
(kan fås också med glutenfri bröd)*
- Liten varm tomat & mozzarella toast11 e
- Plankstek Vegetaria (vege).....37 e
*wokade grönsaker gratinerade med husets "specialsmör",
grillad tomatstjärna, duchessepotatis*

Laktosfattigt / Mjölkfri / Glutenfri alternativ finns. Vänligen fråga serveringspersonal.

Vi behåller oss rätten till meny ändringar!

Allt lagas på beställning, därav en viss väntetid!

Fiskrätter*

*fisk kan varieras på menyn enligt vad som finns tillgå dagligen

Ålands Gös á la Eckerö Hotell.....39 e
stekt gös (ax) med gräslökssmörsås, kapris och wokade grönsaker

Stekt lax i skivor, hollandaisesås.....31 e
citron, gurkrelish, örtolja, kokt potatis

Kötträtter*

*all kött vi använder är av inhemskt kött (ax/fi) och så långt som möjligt närproducerat från Åland

ELVIS GraceÅland Burger24 e
150 g, nötfärsbiff - högrev från Åland kvalitét produkt, Brioche bröd, tomat, picklad rödlök och överbakad med cheddarost, sallad och pommes frites

Chicken burgare(fi) så som ovan med tillbehör24 e

Chicken lövbiff (fi) med pommes frites.....27 e
mild curry majonnäsås, wokade grönsaker, sallad

Wienerschnitzel med pommes 31 e
oxinrefilé (ax) , citron, kapris, anjovis , örter

Filet Mignon med bearnaisesås, pommes frites.....37 e
oxinrefilé (ax) ca 180 g, grilltomat, wokade grönsaker

Plankstek The One & Only - husets special39 e
oxinrefilé (ax) (ca 180-200 g) trancherad på planka och gratinerad med husets "specialsmör", grillad tomatstjärna, wokade bönor, duchesse potatis





Efterrätter

- Vaniljglass med chokladsås13,50 e*
- Varm voffel med vaniljglass, blåbär med vispgrädde..... 14,50 e*
- Klassiker** : *vaniljglass med frysta hallon (fi) och hemlagad kinuskisås14,50 e*

Crème Brûlée à la Eckerö Hotell14 e
med små tillbehör glass, bär, sylt

Nedan följer special glassar tillverkade i vårt eget kök

Värdinnans handmade glassbakelse boll med smakhjärta

Historik= 48 timmars handarbete ;

glassen enbart tillverkat av Ålands Mejeriets grädde och ägg är råvara från Åland -smakerna varierar under säsong – smakerna – just nu –vänligen läs nedan !

Val 1.)

Vaniljglass med havtornshjärta & havtornssirap & rån15 e

Val 2.)

Hasselnöts glass med nötter & choklad med varm hemlagad kinuskisås & rån..... 15 e

Egen tillverkad lösglass eller sorbet 1 liten boll /å 6,50 e

Obs! helt utan tillsatsämnen – enbart ren grädde, mjölk & ägg & råvara från Åland - råvaran varierar enl. säsong – sorbet från inhemska frukt & bär

MENY

SOM VARIERAR UNDER SÄSONGEN



Plankstek The One & Only



File Salsa de Vino



Flamberad Pepparstek



Flamberad Roquefortstek



Tillägg till meny

- Grilled Cheese Sandwich á 11 e
- BLT Bacon Lettice Tomato Sandwich á 10 e
- **Caesar sallad med räkor á 25 e**
sallad med dressing, hyvlad parmesan och bröd krutonger
- **Caesar sallad med kyckling á 25 e**
sallad med dressing, bacon, hyvlad parmesan och Ålands svartbrödkrutonger /finsk grillad kyckling bröstfile

Seafood, fiskrätter, köträtter, burgare kött/ chicken/ vegan, sallader, Barnmeny & efterrätter

Välkomna att boka bord +358 18 38447