



Förrätter Alkuruokia Starters

Liten grönsallad & rostad bröd.....10 e
tomat, gurka, sallad och dressing

Pieni vihersalaatti & paahtoleipä
tomaatti, kurkku, salaatti ja kastike

Small green salad & toast
tomato, cucumber, lettuce and dressing

Mini Toast Skagen of The House.....15,50 e
räkor, tomat, gurka, sallad och dressing

Mini Toast Skagen à la Eckerö Hotell
katkarapuja, majoneesi, kalamäti, salaatti ja paahtoleipä

Mini Toast Skagen of The House
prawns, tomato, cucumber, salad and dressing

Panerade jätteräkor med citron, vitlöks aioli & brödå 26 e
**med extra tallrik serveras som ordinarie förrätt
 för samma pris för 2 pers.*

Paneroituja jättikatkarapuja, sitruuna, aioli & leipä
**lisälautasella jaettuna tarjoillaan alkuruokana kahdelle samaan hintaan*

Breaded king prawns with lemon, garlic aioli & bread
**with extra plate served as a regular starter for the same price for 2 people.*

Laktosfattigt / Mjölkfri / Glutenfri alternativ
 finns. Vänligen fråga serveringspersonal.
 Vi behåller oss rätten till meny ändringar!
 Allt lagas på beställning, därav en viss
 väntetid!

Vähälaktoositon / Laktoositon / Maidoton /
 Gluteiiniton / vaihtoehtoja löytyy.
 Ystävällisesti tiedustelkaa henkilökunnalta.
 Pidätämme oikeuden ruokalistan muutoksiin !
 Ruoka valmistetaan tilauksesta à la minut !

Low lactose / Lactose free / Dairy free / Gluten
 free / options available.
 Kindly ask the staff.
 We reserve the right to change the menu !
 Food is prepared to order à la minut !

Vegetarisk Kasvis Veggie

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)

Vegan hampurilainen (fi), sriracha kastike (vegan),
tomaatti, salaatti, vegan juusto, Brioche sämpylä
ranskalaiset ja vihersalaatti
(pyynnöstä gluteiiniton sämpylä)

Vegan burger (fi), spicy sriracha sauce (vegan),
tomato, lettuce, plant-based cheese, Brioche bun
French fries and a fresh green salad
(gluten-free bun available upon request)

Plankstek Vegetaria (vege).....37 e

wokade grönsaker gratinerade med husets "specialsmör",
grillad tomatstjärna, duchessepotatis

Lankkupihvi Vegetaria (vege)

wokattuja vihanneksia gratinoituina talon "erikoisvoilla",
grillattu tomaattitähti, duchesse perunoita

Plank steak Vegetarian (vegetarian)

stir-fried veggies topped with our house "special butter,"
a grilled tomato star, and duchesse potatoes

Fiskrätter *Kalaruokia* Fish dishes

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

*kalalajit listalla voivat muuttua päivän tarjonnan mukaan

*The fish species on the list might change based on what's available that day.

Ålands Gös á la Eckerö Hotell.....39 e

stekt gös (ax) med gräslökssmörsås, kapris och wokade grönsaker

Ahvenanmaan kuhaa á la Eckerö Hotell

paistettua kuhaa (ax) ruohosipuli voikastike, kapris ja wokki vihannekset

Åland pike-perch á la Eckerö Hotell

crispy pike-perch (ax) with chive butter sauce, capers, and stir-fried vegetables

Stekt lax i skivor, hollandaisesås.....31 e

citron, gurkrelish, örtolja, kokt potatis

Paistettua lohta siivuina, hollandaisekastike

sitruuna, kurkkurelish, yrttiöljy, keitetyt perunat

Fried salmon slices, hollandaise sauce

lemon, cucumber relish, herb oil, and boiled potatoes

Kötträtter *Liharuokia* Meatsdishes*

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

*kaikki liha jota käytämme on kotimaista (ax/fi) ja niin pitkälle kuin mahdollista paikallisia tuotteita

*all the meat we use is domestic (ax/fi) and as far as possible local products

ELVIS GraceÅland Burger24 e

150 g, nötfärsbiff - högre från Åland kvalitét produkt,
Brioche bröd, tomat, picklad rödlök och överbakad med cheddarost,
sallad och pommes frites

ELVIS GraceÅland Burger

150 g, naudanlihapihvi - etuselkää, laatutuote Ahvenanmaalta,
Brioche sämpylä, tomaatti, pikkelöity punasipuli ja
cheddarjuustolla kuorrutettu, majoneesikastike, salaattia ja ranskalaiset

ELVIS GraceÅland Burger

150 g, beef steak - sirloin, a quality product from Åland,
Brioche bun, tomato, pickled red onion, and cheddar cheese,
mayonnaise sauce, salad and French fries

Chicken burgare(fi) så som ovan med tillbehör24 e

Chicken burgare (fi) tarjoillaan kuten yllä
Chicken burger (fi) served as above

Chicken lövbiff (fi) med pommesfrites.....27 e

mild curry majonnässås, sallad

Chicken lehtipihvi (fi) ranskalaiset

mieto curry majoneesikastike, salaatti

Chicken fillet steak (fi) french fries,

mild curry mayonnaise sauce, salad

Kötträtter* Liharuokia* Meatsdishes*

Husets grillbiff med pommes frites..... 31 e

serveras med sallad / valfritt smör / sås/
nötkött (ax/fi) / smörval = persilje- eller vitlökssmör eller bearnaisesås

Talon grillpihvi(ax)

salaattia/ valinnainen voi tai kastike / ranskalaiset perunat

naudan lihaa (ax/fi) / voivalinta/ persilja -tai valkosipulivoi / berninkastike

House grilled steak.(ax) salad/ optional butter or sauce /

french fries beef (ax/fi) / choice of butter/ parsley or garlic butter /

bernese sauce

Filet Mignon med bearnaisesås, pommes frites.....37 e

oxinrefilé (ax) ca 180 g, grilltomat, wokade grönsaker

Filet Mignon berninkastikkeella, ranskalaiset

naudan sisäfilé (ax) noin 180 g, wokki vihannekset

Filet Mignon with Bernese sauce, French fries

beef tenderloin (ax) approx. 180 g, wok vegetables

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, duchessee potatis

Plankstek The One & Only - talon erikoinen

naudan sisäfilé (ax) (noin 180-200 g) pihvi siivutettu lankulle ja gratinoitu talon

"erikoisvoilla", grillattu tomaattitähti, wokki pavut, duchessee peruna

Plankstek The One & Only - house special beef tenderloin (ax) (approx. 180-200 g) steak

sliced on a plank and gratinated with the house's "special butter", grilled tomato star, wok

beans, duchessee potato



Efterrätter Jälkiruokia Desserts

Vaniljglass med chokladsås13,50 e

Vaniljajätelö ja suklaakastike, Vanilla ice cream and chocolate sauce

Varm voffel med vaniljglass, blåbär och vispgrädde..... 14,50 e

Lämmin vohveli, vaniljajätelö, mustikkaa ja kermavaahtoa

Warm waffle, vanilla ice cream, blueberries and whipped cream

Klassiker: vaniljglass med frysta hallon (fi) och hemlagad kinuskisås14,50 e

Klassikko: vaniljajätelö, jävadelmia (fi) ja talon oma kuuma kinuskikastike

Classic: vanilla ice cream, frozen raspberries (fi) and the house's own hot caramel sauce

Crème Brûlée à la Eckerö Hotell med små tillbehör glass, bär, sylt14 e

Crème Brûlée à la Eckerö Hotell lisukkeina mm. jätelöä, marjoja, hilloa, keksi, crisp

Crème Brûlée à la Eckerö Hotell with ice cream, berries, jam, biscuit, crisp

Nedan följer special glassar tillverkade i vårt eget kök

Alla seuraavaksi talon omassa keittiössä valmistettuja erikoisjätelö annoksia

Below are some special ice cream dishes made in the house's own kitchen.

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 !

Emännän handmade jätelöpallo leivos makusydämellä

Tarina= 48 tunnin työrupeama;

valmistettu puhtaasti

ahvenanmaalaisesta kermasta (Ålands mejieri), maidosta ja kanamunista (ax)

-maut voivat vaihdella sesongin

mukaan !

The hostess's handmade ice cream scoop with a pastry flavor heart

Story = 48 hours of work;

made purely from Åland cream (Ålands mejieri), milk and eggs (ax)

-flavors may vary depending on the season!

Val 1.) Valinta nro 1.) Choice No.1)

Vaniljglass med havtornshjärta & havtornssirap & rån15 e

Vaniljajätelö jossa makusydämenä tyrnimarjajätelö, kastikkeena tyrnimarjasiirappi ja vohveli

Vanilla ice cream with sea buckthorn ice cream as the flavor heart, sea buckthorn syrup as the sauce and waffle

Val 2.) Valinta nro 2.) Choice No.2)

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

Hasselpähkinä jätelö, pähkinä ja suklaata kastikkeena talon lämmin kinuskikastike ja vohveli

Hazelnut ice cream, nuts and chocolate with house-made warm caramel sauce and waffle

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

Obs! helt utan tillsatsämnen – enbart ren grädde, mjölk & ägg & råvara från Åland

- råvaran varierar enl. säsong – sorbet från inhemska frukt & bär

Talon oma jätelö tai sorbet / 1 pieni pallo / House

Huom! ilman lisäaineita - ainoastaan ahvenanmaalaista kermaa, maitoa & kanamunaa,

- raaka-aineet vaihtelevat sesongin mukaan -sorbet kotimaisista raaka-aineista, hedelmistä ja marjoista

Homemade ice cream or sorbet / 1 small scoop /

Note! without additives - purely Åland cream, milk & eggs,

- ingredients vary depending on the season - sorbet made from domestic ingredients, fruits and berries

