

Förrätter

Skärgårdsklassiker 13€

Rökt åländsk lax i en röra serverad på Sunnans limpa, serveras med syrad rödlök och maltcrumble. **L**

Vinrekommendation: Bolet Cava Brut Classic 8,20€/12cl, 48€/75cl

Veganska snittar 11€

Gravad morot med cashewröra och tångkaviar serverat på vårt hembakade fröknäcke.

Vinrekommendation: Geyershof Stockwerk Grüner Veltliner 10,70€/16cl, 49€/75cl

Efterrätter

Vaniljglass 8,50€

Vaniljglass med jordgubbspuré, mandelflarn och vispad grädde. **G**

Brownies 9,50€

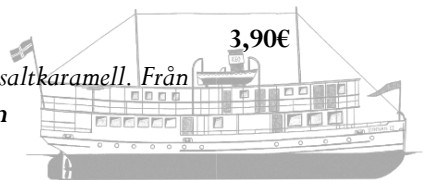
Chokladiga brownies toppade med chokladmousse, rostade valnötter och lönsirap. **L, G, Vegan**

Halloncheesecake 9,50€

Ljuvlig halloncheesecake på en botten av vitchokladkladdkaka. Toppas med krossad vitchoklad och vispad grädde. **L, G**

Chokladbit med saltkaramell 3,90€

Handgjord chokladbit med en fyllning av saltkaramell. Från Mercedes Baking Studio på Åland. **Vegan**



Låt gärna personalen veta om eventuella matallergier

G = glutenfritt, L = laktosfritt

Huvudrätter – alla huvudrätter serveras med ugnsråstekt potatis

Sunnans Ångbåtsbiff 32€

*Biffstek av åländsk nötytterfilé med karamelliserad lök, rödvinsås, smörstekta morötter och persiljesmör. **L, G, äggfri.***

*Vinrekommendation: Avondale Jonty's Duck Pekin Red
9,20€/16cl, 41€/75cl*

Abborre 30€

*Smörstekt, panerad åländsk abborre som serveras med remouladsås och sparris slungad i citronolja. **L***

*Vinrekommendation: Gysler Sandstein Riesling Trocken
12,60€/16cl, 59€/75cl*

Zucchini fritters 25€

*Zucchini- och ärtbiffar med vegansk vitlöksaioli och rotselleripuré. Toppas med rostade hasselnötter. **G, mjölkfri, vegan***

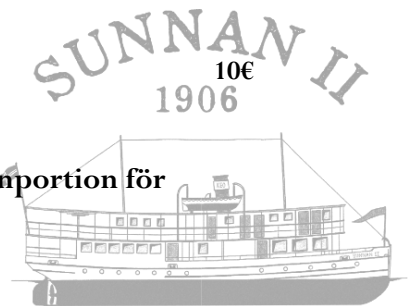
*Vinrekommendation: Geyershof Stockwerk Grüner Veltliner
10,70€/16cl, 49€/75cl*

Barnens meny

Båtsmans favorit

Korv eller köttbullar med pommes

Alla huvudrätter kan fås som barnportion för halva priset



Låt gärna personalen veta om eventuella matallergier
G = glutenfritt, L = laktosfritt