Reservationer
Tel. +358 50 4774440
E-post: sales@ernstsalonger.fi

Bock's
ERNST SALONGER
1865 1868

SPELMAN PÅ TAKET

Kantarellsoppa
Traditionell Kantarellsoppa garnerad med kallrökt oxstek, nötter & smetana. Serveras med husets fröknäckebröd & havssaltat smör.

Gris inrefilé
Långsamt grillade Björkens gris inrefilénoisetter och Bock's Dunkel-ölsås, stekt lök-bacon-paprika, timjansmaksatt klyftpotatis & polkabetschips.

-- ELLER --

Laxfilé
Laxfilé stekt i aromsmör, flodkräftssås & dillklyftpotatis.

Bondost
Österbottnisk bondost baddad i gräddig hjortronsås och färska hjortron.

Pris: 36 €/pers.

SOMMELIER LÖVGRENS MENY

Räkcocktail
Handskalade räkor på sallad och Rhode Island-sås enligt gammalt recept.

Cour de Fillet
Helstekt oxfilé, vitlöksgräddpotatis, vitlökssmör & rödvinssås.

Romanov
Grand Mariner marinerade jordgubbar, vispad grädde & maräng.

Pris: 42 €/pers.

KRISTALLEN

Skärgårdstallrik
Skärgårdens sikceviche, kallrökt lax & Ernst senapssås, skagenräkor & Aromas surdegsbröd.

Kantarellsoppa
Traditionell kantarellsoppa garnerad med kallrökt oxstek, nötter & smetana. Serveras med husets fröknäckebröd & havssaltat smör.

Hereford
Flamberad Hereford inrefilé från Teuva, eldig konjakssmaksatt pepparsås & potatisterrin.

Creme Brulé
Creme Brulé smaksatt med havtorn & serverad med havtorns-sirap.

Pris: 68 €/pers.