



Menu Rantasipi Aulanko





ALKUUN JA PIKKUNÄLKÄÄN

1. **Karlbergin kalalautanen (L, G)** 12,40
Siian mätiä keitetyllä kananmunalla, katajanmarjasilakkaa, kylmä- ja lämminsavustettua lohta sekä limemajoneesia.
2. **Hugon alkupalat (L)** 13,40
Kylmäsavulohta, siian mätiä ja kylmäsavuporoa saaristolaisleivillä.

PÄÄRUOKIA




3. **Kavaljeerin lämmin kasvislautanen (VL, G)** 12,50 
Kasvisröstiä, sahrami-kesäkurpitsakohokas, grillitomaatti, parsakaaliwokkia ja bearnaisekastiketta.
4. **Vanajaveden kuhaa (VL, G)** 21,75
Paistettua kuhafileetä, kesäkurpitsakohokasta, wokattuja kasviksia sekä limemajoneesia.
5. **Aulangon villisorsaa (VL)** 29,50
Sorsanrintaa, kermaista mustaherukkakastiketta, lämpimiä kasviksia, paistettua omenaa, marinoitua punasipulia ja kasvisröstiä.
6. **Häränpihvi Chez Soi (G)** 24,50
Naudan ulkofileetä, Chez Soi-maustevoita, bearnaisekastiketta, wokattuja kasviksia sekä ranskanperunoita.   22,05
7. **Metsästäjänleipä (VL)** 19,60
Naudan ulkofileetä, kantarellikastiketta, paahdettua leipää, salaattia, kirsikkatomaattia, suolakurkkua ja marinoitua punasipulia.

JÄLKIRUOKIA

8. **Karpaloita Everstin tapaan (VL, G)** 7,70
Jääkarpaloita ja kuumaa kinuskikastiketta.
9. **Keittiömestarin sitruunajuustoleivos** 8,80
Sitruunajuustokakkua ja mansikkakastiketta.

MERKINNÄT

L= laktoositon, VL= vähälaktoosinen, G= gluteeniton annos, valmistustiloissa on käsitelty gluteenipitoisia tuotteita.

  = Hinta YkkösBonus- tai K-Plus-kortilla.  = Hotel Bonus Club -kortti



FÖRRÄTTER OCH SMÅTT ATT ÄTA

1. **Karlbergs fisktallrik (L, G)** 12,40
Sikrom med kokt ägg, enbärströmming, kall- och varmrökt lax och limemajonnäs.
2. **Hugos förrätter (L)** 13,40
Kallrökt lax, sikrom och kallrökt ren på skärgårdsbröd.

HUVUDRÄTTER

3. **Kavaljerens varma grönsakstallrik (LF, G)** 12,50 
[Kasvisröstiä](#), [sahrami-kesäkurpitsakohokas](#), [grillitomaatti](#),
[parsakaaliwokkia ja bearnaisekastiketta](#).
4. **Gös från Vanajavesi (LF, G)** 21,75
Stekt gösfilé, zucchinisufflé, wokgrönsaker och limemajonnäs.
5. **Vildand från Karlberg (LF)** 29,50
Andbröst, gräddig svartvinbärssås, varma grönsaker,
stekt äpple, marinerad rödlök och grönsaksrösti.
6. **Oxfilebiff Chez Soi (G)** 24,50
Ytterfilé av nötkött, Chez Soi-kryddsmör, bearnaisesås,
wokgrönsaker och pommes frites.  22,05
7. **Jägarens smörgås (LF)** 19,60
Ytterfilé av nötkött, kantarellsås, rostat bröd, sallad,
körsbärstomater, saltgurka och marinerad rödlök.

DESSERTER

8. **Tranbär på överstens vis (LF, G)** 7,70
Isiga tranbär och het kolasås.
9. **Köksmästarens citronostbakelse** 8,80
Citronostkaka och jordgubbssås.

BETECKNINGAR

L= Laktosfri, LF= Laktosfattig, G= Glutenfri. I tillredningslokalen har glutenprodukter behandlats.



= Pris med YkköBonus eller Plussa -kort.



= Hotel Bonus Club -kort



STARTERS AND SNACKS

1. **Karlberg fish platter (L, G)** 12.40
Whitefish roe on a boiled egg, Baltic herring with juniper berries, cold- and warm-smoked salmon and lime mayonnaise.
2. **Hugo's appetisers (L)** 13.40
Cold-smoked salmon, whitefish roe and cold-smoked reindeer on slices of archipelago bread.

MAIN COURSES

3. **Cavalier's warm vegetable platter (LL, G)** 12.50
[Kasvisröstiä, sahrami-kesäkurpitsakohokas, grillitomaatti, parsakaaliwokkia ja bearnaisekastiketta.](#)
4. **Lake Vanajavesi pike-perch (LL, G)** 21.75
Fried pike-perch fillet, zucchini soufflé, wok-fried vegetables and lime mayonnaise.
5. **Aulanko wild duck (LL)** 29.50
Duck fillet, creamy blackcurrant sauce, cooked vegetables, fried apple, marinated red onion and vegetable rosti.
6. **Beef steak Chez Soi (G)** 24.50
Beef sirloin steak, Chez Soi seasoned butter, béarnaise sauce, wok-fried vegetables and French fries.
7. **Hunter's sandwich (LL)** 19.60
Beef sirloin steak, chanterelle sauce, toasted bread, lettuce, cherry tomatoes, pickled cucumber and marinated red onion.

DESSERTS

8. **Cranberries à la Colonel (LL, G)** 7.70
Frozen cranberries and hot caramel fudge.
9. **Chef's lemon cheesecake** 8.80
Lemon cheesecake with strawberry sauce.

SYMBOLS

L= Lactose-free, LL= Low lactose, G= Gluten-free, products with gluten are handled in the processing area.



ЗАКУСКИ И ЛЕГКИЕ БЛЮДА

1. **Рыбное ассорти «а ля Карлберг» (БЛ, БГ)** 12,40
Икра сига на сваренном вкрутую курином яйце, салака с можжевельником, лосось холодного и горячего копчения и майонез с лаймом.
2. **Закуска Хьюго (БЛ)** 13,40
Лосось холодного копчения, икра сига и оленина холодного копчения на аландском хлебе.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

3. **Блюдо кавалергарда из теплых овощей (ПСЛ, БГ)** 12,50
[Kasvisröstiä, sahrami-kesäkurpitsakohokas, grillitomaatti, parsakaaliwokkia ja bearnaisekastiketta.](#)
4. **Судак северных вод (ПСЛ, БГ)** 21,75
Жареное филе судака, суфле из цуккини, жареные в сковороде вок овощи и майонез с лаймом.
5. **Фирменная дикая утка ресторана «Ауланко» (ПСЛ)** 29,50
Грудка дикой утки, сливочный черносмородиновый соус, теплые овощи, жареное яблоко, маринованный красный лук и жареная овощная лепешка.
6. **Стейк «Ше Суа» (БГ)** 24,50
Говяжье филе, масло «Ше Суа» с приправами, бернский соус, жареные в сковороде вок овощи и французский картофель.
7. **Охотничий бутерброд (ПСЛ)** 19,60
Говяжье филе, соус с лисичками, подрумяненный хлеб, салат, помидоры черри, соленый огурец и маринованный красный лук.

СОКРАЩЕНИЯ

БЛ = без лактозы, ПСЛ = с пониженным содержанием лактозы, БГ = блюдо не содержит глютена, но на кухне для приготовления других блюд используются продукты, содержащие глютен.



ДЕСЕРТЫ

8. Клюква «а ля г-н полковник» (ПСЛ, БГ) 7,70
Ледяная клюква и горячий сливочно-карамельный соус.
9. Лимонный десерт шеф-повара 8,80
Чизкейк с лимоном и клубничный соус.



 **Rautasipi**
AULANKO