

# ÆRØPLATTEN

ÆRØDAGEN 9. juni 2018

## Laks & rejer

fra Ærøskøbing Røgeri

## Stenbiderrogn med rygeostcreme på strandkål

Stenbiderrogn fra Ærø,  
rygeost fra Allan Nielsen  
og strandkål fra stranden ved Vitsø

## God Roastbeef

fra Ærøslagteren,  
+ friske rødløg, nænsomt  
syltet af Salteriet

## Røget fårekød

fra Alotria  
+ nye, gode kartofler fra Jørgen Ullerup

## Fine flutes

fra Finns Bageri

## Rabarbercrumble

fra Sæberiet

eller Kage med jordbær

fra Lotte Willads

Hele Ærøplatten:

**95.-**

## KAFFE&KAGE

**25.-**

Dejlig kage fra Den Gamle Købmandsgård

Økologisk kaffe fra Dagli'Brugsen i Søby

## RISE ØL/GLAS

**35.-**

## LØGISMOSE ROSÉ/GLAS

**25.-**

## SODAVAND/FLASKE

**20.-**

Vi takker alle deltagere og sponsorer for at gøre det muligt at igen i år lave en Ærøplatte med gode, lokale råvarer.

En særlig tak til Inge Dahl, som med opbakning fra Synnøve og Marlene (igen) har planlagt hele herligheden.

Stor tak til vore sponsorer: Dagli'Brugsen i Søby, Ærøslagteren, Finns Bageri, Allan Nielsen, Salteriet, Sæberiet,

Jørgen Ullerup & Lotte Willads, Ærø Raps, Alotria, Den Gamle Købmandsgaard, Ærøskøbing Røgeri og Hattesens konfektfabrik

**ÆRØ FØDEVARENETVÆRK**

