

KAUDEN MENU

MENU 1

63,50 €

KELTAVAHVEROA

Chanterelle

Viinisuositus | Wine recommendation

Champagne Palmer & Co La Réserve Brut | Järvisydän Riesling

HANHEN KOIPEA

Goose Leg

Viinisuositus | Wine recommendation

Apátsági Pinot Noir

JUUSTOA

Cheese

KÖYHÄT RITARIT

French Toast

Viinisuositus | Wine recommendation

Järvisydän Cava Brut

MENU 2

52,50 €

KOTIJUUSTOSALAATTIA

Homemade Cheese Salad

Viinisuositus | Wine recommendation

Champagne Palmer & Co La Réserve Brut | Järvisydän Riesling

KUHAA

Pike-Perch

Viinisuositus | Wine recommendation

Weinrieder Grüner Veltliner Klassik

VALKOSULKAA-MANSIKKATARTALETTI

White Chocolate & Strawberry Tartlet

Viinisuositus | Wine recommendation

La Gironde Moscato d'Asti



À LA CARTE

ALKURUOAT

STARTERS

KELTAVAHVEROA

Kermaista kanttarellikeittoa, paahdettua hapanjuurileipää ja kirnuvoita (L)

Chanterelle

Creamy chanterelle soup, toasted sourdough bread, and churned butter (LF)

12,00 €

MUIKKUA

Savumuikkua, tillisitruunavoita, hapanjuurileipää (L)

Vendace

Smoked vendace, dill-lemon butter, sourdough bread (LF)

11,50 €

KIRJOLOHTA

Katajagraavattua kotimaista kirjolohta, pikkelöityjä metsäsieniä, retiisiä, nokkoskreemiä ja mallasleipää (L)

Rainbow Trout

Juniper-cured Finnish rainbow trout, pickled wild mushrooms, radish, nettle cream, and malt bread (LF)

13,80 €

TOMAATTIA

Kylmä yrttinen tomaattikeitto, mallasleipä, basilikalevite (M,G)

Tomato

Chilled herb tomato soup, malt bread, basil spread (DF,GF)

11,50 €

KOTIJUUSTOA

Kotijuustoa, raikasta salaattia, yrttiöljyä, ohraa, pikkelöityjä metsäsieniä, karviaishilloketta, retiisejä (L)

Farm Cheese

Traditional homemade cheese, fresh salad, herb oil, barley, pickled wild mushrooms, gooseberry compote, radishes (LF)

11,80 €



À LA CARTE

PÄÄRUOAT

MAINS

PAISTETUT MUIKUT

Ruispaneroidut voissa paistetut muikut, palsternakka-perunapyreetä, nokkoskreemiä, kauden kasviksia (L)

Fried Vendace

Butter-fried vendace breaded in rye, parsnip-potato purée, nettle cream, seasonal vegetables (LF)

22,50 €

PAISTETTUA KUHA

Voissa paistettua kuhan filettä, talon tomaatti-alkoviinikastiketta, pinaattista Annabelle-perunaa

Pan-Fried Pike-Perch

Butter-fried pike-perch fillet, house-made tomato and white wine sauce, spinach-infused Annabelle potatoes

31,00 €

NAUDAN MAKSA

Kevyesti paneroitua voissa paistettua maksaa, paistettua pekonia ja kanttarellia, palsternakka-perunapyreetä, punaviinikastiketta (L,G)

Calf's Liver

Lightly breaded and butter-fried liver, fried bacon and chanterelles, potato-parsnip purée, red wine sauce (LF,GF)

27,50 €

HANHEN KOIPEA

Pitkään haudutettua Hauhalan hanhen koipea, kermanen kauratto, tummakarpalokastiketta ja kauden kasviksia (L)

Goose Leg

Slow-braised Hauhala goose leg, creamy oat risotto, dark cranberry sauce, seasonal vegetables (LF)

31,50 €



À LA CARTE

PÄÄRUOAT

MAINS

ROTUKARJAN FILEE

Pippuroitu 180g sisäfilepihvi, jaloviinakermakastiketta, paahdettua Annabelle-perunaa, kauden kasviksia

Heritage Beef Fillet

180g peppered tenderloin steak, brandy cream sauce, roasted Annabelle potatoes, seasonal vegetables

43,00 €

JUURIKAS TOURNEDO

Tournedo kauden juureksista, hummusta, timjamiöljyä, kauden kasviksia (M,G)

Root Vegetable Tournedo

Tournedo made of seasonal root vegetables, hummus, thyme oil, seasonal vegetables (DF,GF)

21,00 €

PEURAN WALLENBERG

Peuran wallenberg-selykset, karpalokastiketta, pikkelöityjä sieniä, karvi-aishilloketta, paahdettua Annabelle-perunaa ja kauden kasviksia

Venison Wallenberg

Ground venison Wallenberg-style patties, cranberry sauce, pickled mushrooms, gooseberry compote, roasted Annabelle potatoes, and seasonal vegetables

32,00 €



À LA CARTE

JÄLKIRUOAT

DESSERTS

KÖYHÄT RITARIT

Käyhät ritarit, vaniljamousse, karviaishilloketta, vadelmamurua (L)

French Toast

French toast, vanilla mousse, gooseberry compote, raspberry crumble (LF)

11,00 €

MARJAHERKKU

Kotimaisia marjoja, vanilja-tuorejuustomousse, kauracrumblea, tuoretta minttua

Berry Delight

Finnish berries, vanilla cream cheese mousse, oat crumble, fresh mint

11,00 €

VALKOSUKLAA-MANSIKKATARTALETTI

Valkosuklaatartaletti, tuoreita mansikoita, mansikkamelbaa, tuoretta minttua

White Chocolate & Strawberry Tartlet

White chocolate tartlet, fresh strawberries, strawberry melba, fresh mint

11,00 €

L=Laktoositon, G=Gluteeniton, M=Maidoton, V=Vegaani

LF=Lactose-Free, GF=Gluten-Free, DF=Dairy-Free, VE=Vegan

Lihan alkuperämaa: Suomi | Origin of meat: Finland

