

Klaus K goes Harvest

BRUNSSI 19. & 20.9.2020

Alkuruokabuffet

Katajalla ja kotimaisella ginillä maustettuja silakoita (M,G)

Savusmetanasilliä (L,G)

Jokirapu-haukiterriiniä ja mätikermaviiliä (L,G)

Paahdetulla voilla ja sitruunalla marinoituja perunoita (L,G)

Saaristolaisleipä-juustosalaattia (L)

Marinoituja syksyn juureksia (M,G)

Lehtikaali "Caesar" (L,G)

Riimisuolattua kotimaista naudanfileetä, kanttarellia ja sinappia (M,G)

Sitruunalla ja timjamilla glaseerattua maissikanaa, vesikrassia ja pistaasia (M,G)

Mausteisia pikkunakkeja, puolukkasinappia (M,G)

Leipävalikoima ja kirnuvoita

Luonnonjogurttia (L,G)

Kotitekoisia hilloja kesän marjoista (M,G)

Myslejä (M)

Pääruoka

Valitse yksi:

Hiillostettua siikaa, kanttarellia ja pinaattia (L ,G)

Peura "Wallenberg" muhennettua maa-artisokkaa ja viinilientä (L)

Punajuuririsottoa, vuohenjuustoa ja karamellipähkinää (VL,G)

Jälkiruokabuffet

Toscaomenoita ja amarettokermaa (L,G)

Mustikkaista uunijuustokakkua (L)

Lakkavanukasta ja paahdettua valkosuklaata (L,G)

Kolatun Valma-Briejuustoa, hunajaa ja minttua (L,G)

Croissantteja

Tuoreita hedelmiä (M,G)

Klaus K goes Harvest

BRUNCH 19. & 20.9.2020

Appetizers

Baltic herring seasoned with juniper and finnish gin (M,G)

Lightly smoked sour cream herring (L,G)

Terrine of crayfish and pike, roe seasoned sour cream (L,G)

Roasted butter and lemon marinated potatoes (L,G)

Salad of achripelago bread and cheese (L)

Marinated rosted root vegetables (M,G)

Kale "Caesar" (L,G)

Slightly salted fillet of beef with pickled chantarelles and mustard (M,G)

Lemon and thyme glazed chicken with water cress and pistachio (M,G)

Small Frankfurters and lingonberry mustard (M,G)

Bread selection and churned butter

Natural yoghurt (L,G)

Home made jams of summer berries (M,G)

Muesli (M)

Main Course

Please choose one:

Roasted whitefish with chantarelles and spinach (L,G)

Venison "Wallenberg" with creamed jerusalem artichokes and wine jus (L)

Beetroot risotto with goat cheese and caramelized nuts (VL,G)

Desserts

Baked apples with caramel and almonds, amaretto cream (L,G)

Oven baked cheesecake with blueberries (L)

Cloudberry panna cotta with roasted white chocolate (L,G)

Finnish brie cheese from Kolattu with honey and mint (L,G)

Croissants

Fresh fruit (M,G)

L: LACTOSE-FREE M: DAIRY-FREE G: GLUTEN-FREE