

Keittiömestarin suositusmenu 2025

KAUNOTUKAN ALKAJAISKILPI

Puolukkagraavattua lohta, tervasilakkaa, savustettua ankkaa, poron sydäntä sekä majavasalamia.
Penttilän tilan perunarieskaa, pataleipää, tervapuolukkaa sekä riista- ja savuahvenmousse.
Jumon juustolan vuohenmaidosta valmistetun tuhkajuuston vierellä salaattia,
karviaisvinegretteä, hölskykurkkuja, porkkanalastuja sekä kauraa, tomaatti-basilikasalsaa,
yrttimarinoituja papuja ja paahdettuja kurpitsansiemeniä.

Päähyvät

Broileria Helgan tarhasta L, G

Meheväksi pariloitua broilerinrintaa ja Emmentaalimousse, Viinikastia ja
mustaherukkachutney,
viikinkien kilpiperunaa sekä paahdettuja juureksia.

Kivenkiertäjän nieriä L, G

Paistettua nieriää ja vaaleaa herukkakastia, tillivinegretteä, artisokka-perunavoita ja
paahdettuja juureksia.

Talkooväen possua ja nautaa G

Kuorrutettua possunkylkeä ja ylikypsää Hanger steak, Bbq-makkaraa, tervasinappi-
kastia, kermaperunaa, paahdettuja juureksia, pikkelöityä punasipulia.

Sisäfileetä Haraldin hovista G

Naudan sisäfileetä, pippurikastia, tryffelimousse ja mausteista leipärouhetta,
mustajuuri-perunakakkua ja paahdettuja juureksia.

Vihermaan kasvispata VE

Makoisaksi haudutettua, mausteista jakkiihedelmä-kasvispataa,
friterattua auringonkukkaa, yrttikauraa ja papuja, paahdettuja
punajuuria, mustaherukkachutney.

Jälkihyväksi

Haraldin suklaakaakkua ja kirsikkamousse
sekä piparkakkulunta. L

Hintatiedot lähempänä pikkujoulukautta.

