



Ääntä kohti! Tuo ryhmäsi Haraldiin
löysäämään kravattia ja nauttimaan ruoasta niin, että maha täyttyy ja nauru raikaa.

Keittiömestarin suositusmenu 2025

Alkuherkut kilveltä (L)

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

1. Broileria Helgan tarhasta L, G

Meheväksi pariloitua broilerinrintaa ja emmentalmoussea, viikinkien kilpiperunaa, Viisauden Viinikastia, paahdettuja juureksia sekä mustaherukkachutneyta.

Menukokonaisuus tällä pääruualla 48,70€

2. Kivenkiertäjän nieriä L, G

Paistettua nieriää ja tillivinegretteä, artisokka-perunamuusia, vaaleaa herukka-voikastia ja paahdettuja juureksia.

Menukokonaisuus tällä pääruualla 54,90€

3. Talkooväen possua ja nautaa G

Ylikypsää hanger steakia ja porsaankylkeä, mausteista bbq-makkaraa, kermajuustoperunaa, Haraldin terva-sinappikastia, paahdettuja juureksia ja pikkeloitua punasipulia.

Menukokonaisuus tällä pääruualla 54,90€

4. Saksanhirveä Haraldin hovista G

Saksanhirven ulkofileetä tryffelimoussen ja leipämurun kera, mustajuuri-perunakakkua, yhden tähden pippurikastia ja paahdettuja juureksia.

Menukokonaisuus tällä pääruualla 58,60€

5. Vihermaan kasvispata VE

Haudutettua ja mausteista jakkihedelmä-kasvispataa auringonkukkakrutongeilla, yrttikaura-papupaistosta, paahdettuja punajuuria sekä mustaherukkachutneyta.

Menukokonaisuus tällä pääruualla 47,80€

Jälkihyväksi

Haraldin suklaakakkua kirsikkamoussella

ja piparkakkulunta. L,G