

Keittiömestarin suositusmenu

Kaunotukan alkajaiskilpi 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

Päähyvät

Menukokonaisuus
tällä pääruualla

1. Broileria Helgan tarhasta L, G 48,70 €

Meheväksi pariloitua broilerinrintaa ja emmentalmoussea, viikinkien kilpiperunaa, Viisauden Viini -kastia, paahdettuja juureksia sekä mustaherukkachutneytä.

2. Kivenkiertäjän nieriä L, G 54,90 €

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

3. Talkooväen possua ja nautaa G 54,90 €

Ylikypsää hanger steakia ja porsaankylkeä, mausteista bbq-makkaraa, kerma-juusto-perunaa, Haraldin terva-sinappikastia, paahdettuja juureksia ja pikkelöityä punasipulia.

4. Saksanhirveä Haraldin hovista L, G 58,60 €

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

5. Vihermaan kasvispata VE 47,80 €

Haudutettua ja mausteista jakkiihedelmä-kasvispataa auringonkukkakrutongeilla, yrttikaura-papupaistosta, paahdettuja punajuuria sekä mustaherukkachutneytä.

Jälkihyväksi

Haraldin suklaakakkua, kirsikkamoussea ja piparkakkulunta L, G



HARALD

VIKINKIRAVINTOLA