



**Hotelli Korpilammen 40-vuotis juhlamenu
tuo vieraidemme lautasille
40 vuoden suosituimmat herkut.**

*Toast Skagen keksittiin vuonna 1965 kesken
tyyntyntä purjehduskilpailua ja se valloitti
Suomen myrskyn lailla 70-luvulla.*

*Härän sisäfilee pavuilla ja pekonilla höystettynä on
perinteinen "Herrojen herkku", jota tarjottiin
usein arvovaltaisille vieraille
Hotelli Korpilammen ravintolassa.*

*Ikiklassikko Creme Bruleen seuraksi
olemme valinneet suomalaista viiniosaamista
Suomi 100 -juhlavuoden kunniaksi.*

*Alkumaljaksi suosittelemme
Raparperikuohu 8,00 € / lasi*

Toast Skagen (L)

*Philipp Kuhn Riesling Trocken,
Pfalz, Saksa 9,80 € / 16 cl
-raikas, kevyt ja hedelmäinen*

**Naudan sisäfile, perunarösti,
pekoni-papunyytti, punaviinikastike (L,G)**

*Gazur 2015, Rioja, Espanja 9,80 € / 16 cl
-täyteläinen, hedelmäinen ja tasapainoinen*

Creme Brulee (L,G)

*Château Carsin Liqueux,
Bordeaux, Ranska 8,00 € / 8 cl
-aprikoosia ja hunajaa, rikkaan hapokas*

**Juhlamenu 44,00 € / hlö
Juhlamenu suositusviineineen 79,60 € / hlö**