



**Hotelli Korpilammen Klassikko Menu
tuo lautasille menneiden vuosien
suosituimmat herkut.**

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

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

*Menun kruunaa täyteläinen ja pinnalta rapea
ikiklassikko Creme Brulee.*

*Alkumaljaksi suositlemme
Mistinguett Brut Cava 32.00€ / plo*

Toast Skagen (L)

*Viinisuositus:
Philipp Kuhn Riesling Trocken,
Pfalz, Saksa 42.00€ / plo
-raikas, kevyt ja hedelmäinen*

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

*Viinisuositus:
Gazur 2016, Rioja, Espanja 42.00€ / plo
-täyteläinen, hedelmäinen ja tasapainoinen*

Creme Brulee (L,G)

*Viinisuositus:
Bigarò, Elio Perrone, Piemonte, Italia,
49.00€ / plo
-mansikkaa, vadelmaa ja punaista ruusua.
Jälkiruoka myös sellaisenaan.*

Klassikko Menu 44,00 € / hlö



**HOTELLI
KORPILAMPI**
vuodesta 1977

HOTELLI KORPILAMPI
Korpilammentie 5, 02970 Espoo
Puh. 09 613 8411
myynti@korpilampi.fi