



## 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 herkkä", jota tarjottiin usein arvovaltaisille vieraille  
Hotelli Korpilammen ravintolassa.*

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

*Alkumaljaksi suosittelimme  
Mistinguett Brut Cava 34,00€ / plo*

### **Toast Skagen (L)**

*Viinisuositus:*

*J2 Riesling Trocken, Saksa, 43,50€ / plo  
-raikas, kevyt ja hedelmäinen*

### **Naudan sisäfile, perunarösti, pekonipapunyytti, punaviinikastike (L,G)**

*Viinisuositus:*

*Three Thieves Cabernet Sauvignon,  
USA, 46,50€ / plo  
-täyteläinen, hedelmäinen ja tasapainoinen*

### **Creme Brulee (L,G)**

*Viinisuositus:*

*MR 2014, Espanja, 49,00€ / plo  
-mansikkaa, vadelmaa ja punaista ruusua*

**Klassikko Menu 48,00€/hlö**