

Hotelli Korpilammen pöytiin tarjoillut tilausmenut

Menu 1

Leipäkakku mustaleimajuustosta ja Maalahdenlimpusta,
inkivääripunajuurta ja porkkana-fenkolisalaattia (L)

Gramona Gessami, Espanja 48,00€

Kotimaista luomubroilerin rintaa timjamiliemessä,
paistettua ruusukaalia, selleriä ja karviaista (L,G)

Gran Cerdo, Rioja, Espanja 44,50€

Omenapannacottaa (L,G)

Haidle Beerenauslese, Saksa 53,00€

46,00€

Menu 2

Keittiössämme graavattua merilohta, riimisuolattua hirveä ja puolukkasetanaa,
savustettua ankanrintaa, herukkakastiketta
ja talon siemennäkkäriä (L)

Ritzling Riesling, Haidle, Saksa 43,00€

Kotimaista paistettua siikaa, punajuuri-voikastiketta ja juureksia (L,G)

Allo Vinho Verde, Portugali 54,00€

tai

Poronvasan paahtopaistia, tummaa riistakastiketta ja juureksia (L,G)

Passo del Sud, Italia 43,00€

Mustikkasemifreddoa ja mustikkakastiketta (L)

Sametti, Suomi 45,00€

55,00€

Menu 3

Kuohkeaa nauriskeittoa, sokerihernettä ja rosmariinifocacciaa (L)

Gramona Gessami, Espanja 48,00€

Kylmäsavuhaukea ja siianmätimoussea (L)

Most Wanted Grüner Veltliner, Unkari 39,00€

Pekoniin vyötettyä fasaania, paahtettua metsäkauriin fileetä,
paistettua omenaa ja maa-artisokkaa, madeirakastiketta (L,G)

Convento de Gloria Tinta Roriz, Portugali 39,50€

Mustaherukkaa kolmella tavalla; (L)

mustaherukkamuffinsi

mustaherukkasorbettia

mustaherukkapannacotta

Haidle Beerenauslese, Saksa 53,00€

67,00€

Menuit vähintään 12 henkilön ryhmille
Edellytämme yhtenäistä menuvalintaa koko ryhmälle.
Otamme huomioon ennalta ilmoitetut ruokavaliot.

varaukset:

myynti@korpilampi.fi tai 09 6138 411