

HOTEL KÄMP BANQUET

# Illallismenut

1.10.2020-28.2.2021

MENU 1 | 3 ruokalajia

66 €

Savustettua siikaa, haudutettua purjoa, peruna blini ja  
mätikastiketta

*2018 Chablis Vaudon, Joseph Drouhin, Bourgogne, France (78€)*

\*

Ranskalainen ankankoipi confit, palsternakka pyreetä,  
belugalinssejä, mustatorvisieniä ja Madeira kastiketta

*2016 Camille Giroud, Bourgogne Pinot Noir, France (90€)*

\*

Suklaabavarois, marinoitua kirsikkaa ja raakasuklaata

*2004 LBV Port, Quinta de la Rosa, Portugal (12€ - 8cl)*

KÄMP

HOTEL KÄMP BANQUET  
**Illallismenut**

1.10.2020-28.2.2021

**MENU 2 | 4 ruokalajia**

76 €

**Riimiporoa, punajuurta ja karpalomajoneesia**

*2013 Oliver Merlin Moulin-à-Vent La Rochelle (87€)*

\*

**Kantarellikeittoa, kantarelli-tryffelikroketti ja omenaa**

*Ruinart Blanc de Blanc, Champagne, France (176€)*

\*

**Paistettua turskaa ja piperadea ja merguez makkaraa**

*2017 Mersault, Joseph Drouhin, Bourgogne, France (127€)*

\*

**Hasselpähkinä ja mandariini tuulihattu, karamellikastiketta**

*2006 Castelnau Suduiraut, Sauternes, France (14€ - 8cl)*

**KÄMP**

HOTEL KÄMP BANQUET

# Illallismenut

1.10.2020.-28.2.2021

**MENU 3 | 5 ruokalajia**

89 €

Paahdettua maa-artisokkaa, savustettua lohenmätää ja tilliä

*2017 Grüner Veltiner, Schloss Gobeslburg, Kamptal, Austria (60€)*

\*

Hummerikeittoa, sahramia ja jokirapua

*2017 Mersault, Joseph Drouhin, Bourgogne, France (127€)*

\*

Suomalaista peuranfileettä, tatti-puikulaperunapyreetä, puolukkaa,  
mustajuurta ja Grand Veneur kastiketta

*2016 Camille Giroud, Bourgogne Pinot Noir (90€)*

\*

Valikoima suomalaisia ja ranskalaisia juustoja

*2006 Castelnau Suduiraut, Sauternes, France (14€ - 8cl)*

\*

Eksoottisia hedelmiä, paahdettua marenkia ja ananas-  
sitruunaruohosorbettia

*Moscato d'Asti, Tenuta Falchetto, Piemonte, Italia (12€ - 8cl)*

KÄMP