



Hotel Kämp Banquet  
Lautastarjoilumenut  
15.9.2019-29.2.2020

MENU / 3 ruokalajia  
66 €

Napue-graavattua siikaa, mätiä, mallasleipää, piimää ja tilliä

*Grüner Veltliner 2018, Schloss Gobelsburg, Kamptal, Austria 59€*  
*Steinbuckel Riesling Grosses Gewächs 2017, Philipp Kühn, Pfalz, Germany 136€*

\*\*\*\*\*

Paahdettua ranskalaista ankan rintafileetä, paistettuja metsäsieniä ja kirsikkaa

*Laforet Bourgogne Pinot Noir, Joseph Drouhin, Bourgogne, France 62€*  
*Chassagne-Montrachet Rouge 2016, Domaine Ramonet, Bourgogne, France 128€*

\*\*\*\*\*

Suklaamoussea ja vadelma-bergamottijäätelöä

*Banyuls VDN (Grenache) 2015, M.Chapoutier, Languedoc-Roussillon, France 53€*  
*Bigaro (Moscato, Brachetto), Elio Perrone, Piemonte, Italy 85€ (75cl)*

# KÄMP HOTEL

## MENU / 4 ruokalajia 75 €

Savustettua suomalaista poron fileettä, metsäsieniä,  
omena-sellerisalaattia ja puolukkaa

*Cabernet Sauvignon, Viña Montes, Colchague Valley, Chile 50€*  
*Belleruche Côtes-du-Rhône, M. Chapoutier, Rhône, France 69€*

\*\*\*\*\*

Rapukeittoa ja jokiraputoast

*Viognier 2017, Château de Montfaucon, Rhône, France 71€*  
*Rosé Brut, Mercier, Champagne, France 136€*

\*\*\*\*\*

Paistettua taimenta, puikulaperunaa, kanttarellejä ja  
tilli-beurré blanc -kastiketta

*Chablis 2017, Joseph Drouhin, Bourgogne, France 69€*  
*Meursault 2017, Joseph Drouhin, Bourgogne, France 127€*

\*\*\*\*\*

Kinuskituulihattu, karpaloita ja rommia

*Château Du Levant 2013, Sauternes, Bordeaux, France 60€ (37,5cl)*  
*Castelnau de Suduiraut 2008, Château Suduiraut, Sauternes, France 70€ (37,5cl)*

# KÄMP HOTEL

## MENU / 5 ruokalajia 88 €

Kastanjakeittoa, tryffeliä, omenaa ja  
paahdettua mantelia

*Laforet Bourgogne Pinot Noir, Joseph Drouhin, Bourgogne, France 62€*  
*Côte de Beaune Village 2014, Olivier Leflaive, Bourgogne, France 104€*

\*\*\*\*\*

Paistettua kampsimpukkaa, kukkakaalia, Karelian kaviaaria  
ja appelsiinivinaigretteä

*Chablis 2017, Joseph Drouhin, Bourgogne, France 69€*  
*Grüner Veltliner Steinsetz 2017, Schloss Gobelsburg, Kamptal, Austria 81€*

\*\*\*\*\*

Suomalaista peuran ulkofilettä, punajuurta, tatti-perunakrokettaa  
ja tummaa karhunvadelmakastiketta

*Belleruche Côtes-du-Rhône, M. Chapoutier, Rhône, France 69€*  
*Château Poujeaux 2015, Moulis-en-Médoc, Bordeaux, France 190€*

\*\*\*\*\*

Valikoima suomalaisia ja ranskalaisia juustoja

*Banyuls VDN (Grenache) 2015, M. Chapoutier, Languedoc-Roussillon, France 53€ (50cl)*  
*Late Bottled Vintage Port, Quinta de la Rosa, Douro, Portugal 77€ (70cl)*

\*\*\*\*\*

Kookosparfait ja paahdettua ananasta

*Moscato d'Asti 2018, Tenuta Il Falchetto, Piemonte, Italy 41€ (37,5 cl)*  
*Castelnau de Suduiraut 2008, Château Suduiraut, Sauternes, France 70€ (37,5 cl)*



## Laajenna menuasi

Valikoima suomalaisia ja ranskalaisia juustoja kompotin kera

3 juustoa 12 €

2 juustoa 9 €

1 juusto 5 €

*Banyuls VDN (Grenache) 2015, M.Chapoutier, Languedoc-Roussillon, France 53€ (50cl)*

*Late Bottled Vintage Port, Quinta de la Rosa, Douro, Portugal 77€ (70cl)*

Kahvi tai haudutettu tee 5,50 €

Petit Fours 6 €