



# BRASSERIE KÄMP JOULUMENU

24.–25.12.2022

## ALKURUOKA | STARTER

**Kämpin kalalautanen: Jääkellarin lohta, käsinkuorittuja katkarapuja, savustettua silakkaa, mätimoussea ja mallasleipää**

Fish plate à la Kämp: Salmon cured in brine, hand-peeled shrimps, smoked Baltic herring, roe mousse and malt bread

tai, or

**Punajuuriterriiniä, suolakurkkua, porkkanaa, Caviartia, pistaasia ja talvitryffeliä**

Beetroot terrine, pickled cucumber, carrot, Caviart, pistachio and winter truffle

## PÄÄRUOKA | MAIN COURSE

**Yön yli haudutettua vasikanposkea, perunaterriiniä, haudutettua kaalia ja neilikalla maustettua paistinlientä**

Overnight braised veal cheek, potato terrine, stewed cabbage and gravy seasoned with cloves

tai, or

**Metsäsieni-Wellington, puikulaperunaa, vihreitä papuja ja pikkelöityä sipulia**

Forest mushroom Wellington, fingerling potatoes, green beans and pickled onion

## JÄLKIRUOKA | DESSERT

**Uuniomenajäätelöä, kaneli-financier ja raikasta omenasalaattia**

Baked apple ice cream, Cinnamon Financier and fresh apple salad

69

*Viinisuositukset menulle / Wine pairings for the menu 45*

KÄMP