



Hotel Kämp Private Dining Menus

1.3-31.8.2018

3 ruokalajia / 3 courses 76 €

Poro tartar, keltuaiskreemiä, kirveli-piimäkastiketta

Reindeer tartar, egg yolk cream and buttermilk and chervil sauce

Wine: Médoc (Merlot, Petit Verdot), Ch. L'Estran (Cru Bourgeois), Bordeaux, France 75 €

Paistettua kuhaa, sahramihaudutettua fenkolia, lohen mätiä ja hummerikastiketta

Pan fried pike-perch, saffron braised fennel, salmon roe and lobster sauce

Wine: Sancerre (Sauvignon Blanc), Roger Champault, Loire, France 71 €

Litsi ja vadelma tuhatlehtinen

Lychee and raspberry Mille-Feuille

Wine: Brachetto d'Acqui, Tenuta Il Falchetto, Piemonte, Italy 74 €

KÄMP HOTEL

4 ruokalajia / 4 courses 92 €

Crème Ninon, tiikerirapua ja parmesaania

Crème Ninon, tiger prawn and parmesan

Wine: Champagne "R" de Ruinart Brut, Champagne, France 124 €

Marmorifileetä, valkosipuli-perunapyreetä, paistettuja tatteja ja Madeirakastiketta

Marble beef sirloin, garlic seasoned potato puree, pan fried cep mushrooms

and madeira sauce

Wine: Amarone della Valpolicella, Tenuta Sant'Antonio

(Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta) Veneto, Italy 118 €

Lajitelma juustoja & Kämpin kompottia,

karamellisoituja saksanpähkinöitä ja spelttinäkkileipää

Assorted cheeses with

compote à la Kämp, caramelized walnuts and spelt crackers

Wine: Amarone della Valpolicella, Tenuta Sant'Antonio

(Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta) Veneto, Italy 118 €

Mansikka tuulihattu, bergamottia ja raparperia ja vaniljakastiketta

Strawberry profiterole, bergamot and rhubarb with vanilla sauce

Wine: Brachetto d'Acqui, Tenuta Il Falchetto, Piemonte, Italy 74 €

KÄMP HOTEL

5 ruokalajia / 5 courses 96 €

Paistettua kampasimpukkaa, kukkakaalia, rapeaa Bayonne-kinkkua ja merilevävoita
Pan-seared scallops, cauliflower, crispy Bayonne ham and seaweed butter
Wine: Champagne "R" de Ruinart Brut, Champagne, France 124 €

Maa-artisokkakeittoa, sienikroketti ja rapeaa artisokkaa
Jerusalem artichoke soup, mushroom croquet and crispy artichoke
Wine: Chablis Grand Cru Valmur 2009, Jean-Marc Brocard, Burgundy, France 125 €

Hunaja glaseerattua ankanrintaa, savustettua selleriä Belugalinssejä
ja ankanmaksastiketta
Honey glazed duck breast, smoked celeriac, Beluga lentils and foie gras sauce
Wine: Chassagne-Montrachet Rouge 2015, Domaine Ramonet, France 114 €

Lajitelma juustoja & Kämpin kompottia,
karamellisoituja saksanpähkinöitä ja spelttinäkkileipää
Assorted cheeses with
compote à la Kämp, caramelized walnuts and spelt crackers
Wine: Chassagne-Montrachet Rouge 2015, Domaine Ramonet, France 114 €

Ananassorbettia, paahdettua marenkia, mangoa ja yuzua
Pineapple sorbet, toasted meringue, mango and yuzu
Wine: Muscat de Beaumes de Venise (37,5cl) 2011, Famille Perrin 61 €



Laajenna menuasi / Upgrade Your menu:

Karelian kaviaaria (30g), kananmunaa, paahtoleipää ja creme fraichea

Carelian Caviar (30g), egg, toast and crème fraîche

116 euros per person

Wine: Dom Pérignon vintage brut, Champagne, France 180 €

Rosé-samppanja sorbet

Rosé Champagne sorbet

7 euros per person

Kämpin Petit Fours

Petit fours à la Kämp

6 euros per person