

KÄMP

BRASSERIE



VAPPU 2017

JÄÄKELLARIN LOHTA

Sitrusmarinoitua parsaa, friseé-salaattia ja muikunmätiä

tai

OHUEKSI LEIKATTUA VASIKANPAISTIA

Paahdettua kukkakaalia ja kaprisdressingiä

HAUDUTETTUA KUHA

Paistettuja korvasieniä ja nokkosvoita

tai

PAAHDETTUA LABEL ROUGE-KANAA

Punamangoldia, herkkusieniä ja rieslingiä

VANILJAPARFAIT

Mansikkaa ja raparperisorbettia

tai

SUKLAA-PASSIONHEDELMÄMOUSSEA

Lakritsamarenkia ja tuoreita vadelmia

56 €

Viini suositukset

Wachenheimer Riesling 2014, Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Germany

12,60€/12cl 150€/Magnum

La Montesa Garnacha 2012, Palacios, Rioja, Spain

11,80€/12cl 145€/Magnum

Late Harvest Riesling 2009, Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand

12,80€/8cl 60€/37,5cl

KÄMP

BRASSERIE



May Day MENU 2017

DILL BRINED SALMON

Citrus marinated asparagus, friséé salad and vendace roe

or

THINLY SLICED VEAL

Roasted cauliflower and caper dressing

POACHED PIKE PERCH

Poached pike perch, sautéed wild morels and nettle butter

or

ROASTED LABEL ROUGE-CHICKEN

Red chard, button mushrooms and riesling

VANILLA PARFAIT

Strawberries and rhubarb sorbet

or

CHOCALATE AND PASSIONFRUIT MOUSSE

Liquorice meringue and fresh raspberries

56 €

Wine Recommendations

Wachenheimer Riesling 2014, Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Germany

12,60€/12cl 150€/Magnum

La Montesa Garnacha 2012, Palacios, Rioja, Spain

11,80€/12cl 145€/Magnum

Late Harvest Riesling 2009, Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand

12,80€/8cl 60€/37,5cl