



# ALKURUOKIA

## TARTAR

Perinteinen tartar härän sisäfileestä, keltuaiscremeä, puffattua kaprista, pikkelöityjä sinapinsiemeniä & sitruuna-aiolia (M, G)

**18,50 €**

## SAVUKALAMOUSSEA & SAARISTOLAISLEIPÄÄ

*Alman klassikkoannos vuodelta 2007*

Savusärkimoussea, Rosalan saaristolaisleipää, pikkelöityä punasipulia, mummonkurkkua & hernemajoneesia (L) 2007

**16,50 €**

## JUURIPERSILJAKEITTO

*Alman klassikkoannos vuodelta 2008*

Juuripersiljakeittoa, alavutelaista luomurypsiöljyä & juuressipsiä (L, G)

**14,50 €**

## RAPUSALAATTI

*Alman klassikkoannos vuodelta 2010*

Sydänsalaattia, versoja, retiisiä, pikkelöityä punasipulia, sitruunalla marinoituja rapuja, sitruuna-aiolia & leipäcrumblea (L)

**16,50 €**

L – laktoositon, M – maidoton, G – gluteeniton  
(kysy muista allergeeneistä henkilökunnalta)  
kaikki käyttämämme liha on suomalaista



◆ HOTELLI ◆ RAVINTOLA ◆ KOKOUS ◆ JUHLA ◆

# PÄÄRUOKIA

## APPELSIINI-FENKOLIRISOTTO

Risottoa, appelsiinilla maustettua fenkolia, paahdettuja pinjansiemeniä, kevätsipulia & parmesania (L, G)

**24,50 €**

## KIRJOLOHI

*Alman klassikkoannos vuodelta 2009*

Kirjolohta, kesäperunoita, siianmätiä, hummeriliemikastiketta & sitruunaöljyä (L, G)

**30,50 €**

## PAAHDETTUA SIIKAA

Paahdettua siikaa, yrtti-kukkakaalipyreetä, Andalimanpippuri- voilla maustettuja kukkakaalinnappuja & valkoherukka- beurre blanc (L, G)

**33,50 €**

## GLASEERATTUA PORSAANKYLKEÄ

*Alman klassikkoannos vuodelta 2008*

Glaseerattua porsaankylkeä, mausteista glacekastiketta, kylmää yrtti-kukkakaalipyreetä, grillattua sydänsalaattia & leipäcrumblea (L)

**25,50 €**

## ALMAN PIPPURIPIHVI

*Alman klassikkoannos vuodelta 2006*

Atrian hienointa pihvilihaa, takuumureaa nautan sisäfilettä, röstiperunaa, kasviksia & pippurikastiketta (L, G)

**44,50 €**

L – laktoositon, M – maidoton, G – gluteeniton  
(kysy muista allergeeneistä henkilökunnalta)  
kaikki käyttämämme liha on suomalaista



◆ HOTELLI ◆ RAVINTOLA ◆ KOKOUS ◆ JUHLA ◆

# JÄLKIRUOKIA

## RAPARPERISORBETTIA & MANTELIKAKKUA

Raparperisorbettia, mascarponea, financier- mantelikakkaa & Aperol-raparperisiirappia (L)

14,50 €

## ALMAN CREPE'S

*Alman klassikkoannos vuodelta 2009*

Jaloviinalla flambeerattuja lätyjä, vadelmaa, seljankukka-appelsiinikastiketta & crème diplomat (L)

13,50 €

## VALKOSUKLAAPANNACOTTA

*Alman klassikkoannos vuodelta 2008*

Valkosuklaapannacotta, mansikoita, suklaakristallia & fenkolilla maustettua mansikkacoulista (G)

15,00 €

## GRILLATTUA BRIE-JUUSTOA

Pinnasta grillattua brie-juustoa & mansikoita (G)

14,50 €

## JÄLKIRUOKAVIINIT

### BRAIDA BRACHETTO D'ACQUI

Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italia  
Brachetto

*Makea, pirskahteleva, vadelmainen*

49€ / 0,375L

12,50€ / 8cl

### RUDOLF MULLER EISWEIN

Rudolf Muller, Rheinhessen, Saksa  
Sylvaner

*Makea, hapokas, aprikoosinen*

49€ / 0,375L

12,50€ / 8cl

### FERREIRA L.B.V. PORT

Touriga Nacional & Franca, Tinta Roriz & Amarela, Ferreira, Portugali  
Amarela, Roriz, Francesa, Nacional

*Makea, luumuinen, kaakaoinen*

39€ / 0,375L

10,00€ / 8cl



◆ HOTELLI ◆ RAVINTOLA ◆ KOKOUS ◆ JUHLA ◆

# LASTEN LISTA

## VIHERSALAATTIA

Vihersalaattia, kirsikkatomaattia, kurkkua & vinegrettiä (M, G)

4,50 €

## NAKIT & RANSKALAISET

Artesaaninakkeja, ranskalaisia & ketsuppia (M, G)

8,50 €

## LIHAPULLIA & MUUSIA

Lihapullia, perunamuusia & kermaista pippurikastiketta (L, G)

8,50 €

## KIRJOLOHTA & MUUSIA

Paistettua kirjolohta, perunamuusia, voisulaa & kasviksia (L, G)

8,50 €

## WANHAN AJAN VANILJAJÄATELÖÄ

Wanhan Ajan vaniljajäätelöä (G)

5,50 €

**LAPSILLE MYÖS LISTAN PÄÄRUOKA-ANNOKSET  
LASTEN VERSIOINA LISTAHINNASTA -50%**

L – laktoositon, M – maidoton, G – gluteeniton  
(kysy muista allergeeneistä henkilökunnalta)  
kaikki käyttämämme liha on suomalaista



◆ HOTELLI ◆ RAVINTOLA ◆ KOKOUS ◆ JUHLA ◆