

# JOULULOUNAS

13.–16.12. ja 20.–21.12.2022 klo 12.00–15.00

58 € / henkilö

## Alkuun

Vihersalaattia ja vadelmavinegrettiä M, G  
Rosollia M,G ja punajuurikermaa L, G  
Kotijuustoa L, G  
Mozzarellaa, kirsikkatomaattia ja basilikaa L, G  
Omena-punakaalisalaattia L, G  
Sienisalaattia L, G  
Silli- ja silakkavalikoima L, G  
Kirjoloihenmätää, Cavi-artia V, G ja smetanaa ja punasipulia L, G  
Savustettua siikaa ja sitruunaa L, G  
Kylmäsavustettua kirjolohta ja haukea sekä yrttikermaviiliä L, G  
Konjakkigraavattua lohta ja hovimestarinkastiketta L, G  
Katkarapuskagen L, G  
Kevyesti savustettua kalkkunarintaa L, G  
Naudan paahtopaistia ja piparjuurikastiketta L, G  
Poromoussea L, G ja mallasleipäcrumblea L  
Maalaispateeta, aladobia ja karpalohilloketta L, G

## Pääruoksi

Perinteistä joulukinkkua, seitankinkkua V, herneitä ja luumuja L, G  
Yön yli haudutettua karjalanpaistia Börsin tapaan L, G  
Lihapullia L, G ja perinteinen ruskea kastike L  
Punajuuripyöryköitä ja paistettuja herkkusieniä V, G  
Joulumakkaroita ja talon sinappia  
Porkkanalaatikkoa L, G, Lanttulaatikkoa L, G, Perunalaatikkoa L, G  
Lipeäkalaa ja valkokastiketta L  
Persiljaperunoita L, G

## Jälkiruoksi

Bouche du Noel – ranskalainen jouluhalko  
Glögi-pannacottaa L, G  
Suklaamoussekakkua ja vaniljakermaa L, G  
Mustaherukkakakkua V  
Valikoima juustoja, hillokkeita ja keksejä  
Tuoreita hedelmiä  
Suklaakonvehteja ja marmeladeja

L = Laktoositon | G = Gluteeniton | M = Maidoton | V = Vegaaninen  
Ruokamme saattaa sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta.