

Menu I

LOUNAS

Jokirapu Skagen, kirjolohenmättiä ja briossia

L, (G)

Mosel Dry Riesling, Nik Weis St Urbans-Hof,
Mosel, Germany

90 | 75cl

Paahdettua helmikananrintaa, porkkanaa,
punajuurta ja hummerikastiketta

L, G

Barbera d'Asti La Mata, Tenuta Il Falchetto,
Piemonte, Italy

80 | 75cl

Pâtisserie special

77 | henkilö

Kana - FRA

L - laktoositon | G - gluteeniton

KÄMP

Menu II

LOUNAS

Härkätartar, lipstikkakreemiä
ja muikunmätää

L, G

Alsace Pinot Noir, Sophie Schaal Wines,
Alsace, France

110 | 75cl

Paistettua kuhaa, kantarelleja ja
piparjuuri-beurre blanc -kastiketta

L, G

Sancerre La Gravelière, Joseph Mellot,
Loire, France

119 | 75cl

Pâtisserie special

77 | henkilö

L - laktoositon | G - gluteeniton

KÄMP

Kasvismenu

LOUNAS

Punajuuritartar, kapriksia,
salottisipulia ja lipstikkakreemiä

V, G

Mosel Dry Riesling, Nik Weis St Urbans-Hof,
Mosel, Germany

90 | 75cl

Salvia-peruna gnoccheja à la Kämp,
keltajuurta, metsäsieniä ja appenzeller-juustoa

L, G (V)

Barbera d'Asti La Mata, Tenuta Il Falchetto,
Piemonte, Italy

80 | 75cl

Pâtisserie special

77 | henkilö

L - laktoositon | G - gluteeniton

KÄMP

Täydennä elämystä



Samppanja

Pol Roger Brut Reserve	160
Pol Roger Brut Vintage 2016	180
Pol Roger Brut Vintage Rosé 2018	200

Kuohuviini

Sumarroca Cava Brut Reserva 2021	80
----------------------------------	----

Digestiivit

Hennessy VSOP	17,5
Hennessy XO	43
Christian Drouin Calvados VSOP	17,5
Amaretto	9,5
Baileys	9,5

Kahvi & tee

Kahvi	8,5
Haudutettu Tee	8,5