

MERITORPPA

LAUANTAIBRUNSSI

Parsaa ja muita kauden herkkuja

44,00

ALKURUOKAPÖYTÄ

Vihersalaattia, vinaigrettea
Caesarsalaattia, grillattua kananrintafileetä
Pippuroitua naudan paahtopaistia
Fetamoussea, kirsikkatomaattia
Yrteillä marinoituja oliiveja
Balsamicosipulia
Hedelmäsalaattia
Focaccialeipää
Vaahdotettua voita

VALKOISTA PARSAA

Parsavati ja lisukkeet pöytiin tarjoiltuna

Marinoitua valkoista parsaa
Graavattua lohta
Skagen Pohjanmeren katkaravuista
Pikkelöityä kurkkua sekä kesäkurpitsaa
Hollandaisekastiketta
"Polonaise"
(leipää, kananmunaa, sitruunaa, persiljapaistosta)

LÄMMIN ANNOS

Pöytiin tarjoiltuna

63.0°C kananmuna, rapeaa pekonia, kauden metsäsienimuhennosta
Hiillostettua kuhaa, herneenvorsorisottoa, sitruunaista crème fraîchea

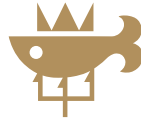
JÄLKIRUOAT JA SMOOTHIET

pöytiin tarjoiltuna

Pieni pala suklaakakkua
Vegaanista passionhedelmämoussea, passionhedelmäkristallia ja kookosta
Raparperilassia
Kahvia ja teetä

VIINISUOSITUKSET

Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken, Rheingau, Saksa – Riesling 12 cl 16,20 / 76,00
Château de Fontaine-Audon Sancerre, AOP Sancerre, Ranska – Sauvignon Blanc 16 cl 18,20 / 85,50
Cossetti Moscato d'Asti La Vita, DOCG Moscato d'Asti, Italia – Moscato 8 cl 9,60



MERITORPPA

SATURDAY BRUNCH

Asparagus and Spring Flavors

44.00

STARTER BUFFET

Green salad with vinaigrette
Caesar salad with grilled chicken breast
Peppered roast beef
Feta mousse with cherry tomatoes
Herb-marinated olives
Balsamic onions
Fresh fruit salad
Focaccia bread
Whipped butter

WHITE ASPARAGUS

Asparagus platter and accompaniments served at the table

Marinated white asparagus
Cured salmon
Skagen with North Sea shrimp
Pickled cucumber and zucchini
Hollandaise sauce
"Polonaise"
(baked bread, egg, lemon, and parsley crumble)

WARM DISH

Served at the table, choose one

63.0°C egg, crispy bacon, and seasonal forest mushroom fricassée
Charred pike-perch, pea shoot risotto, and lemon crème fraîche

DESSERT AND SMOOTHIE

Served at the table

Small piece of chocolate cake
Vegan passion fruit mousse with passion fruit crystals and coconut
Rhubarb lassi
Coffee & Tea

WINE RECOMMENDATIONS

Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken, Rheingau, Germany – Riesling 12cl 16.20 / 76.00
Château de Fontaine-Audon Sancerre, AOP Sancerre, France – Sauvignon Blanc 16cl 18.20 / 85.50

For more information about potential allergens, please consult our staff.