

GASTRO MENU 2011

RAPURISOTTOA

Rapurisottoa ja cremolatalla maustettua fenkolia sekä jokirapua

SAVUSTETTUA LOHTA

Kermamuhennettuja metsäsieniä, perunoita ja parsaa

Tai

ANKKA CONFIT

Mureaksi haudutettua ankankoipea, kurpitsapyreetä ja madeirakastiketta

CREME BRULEE

Vaniljalla maustettu creme brulee ja marjoja

Executive Sous Chef Ville Pyykönen

Viinisuositukset Lauri Vainio,
pääsommelier Palace Kämp Group