

MENUEHDOTELMIA 2025

Tarjoiltavat menut

Klassikkomenu 69,50 €

Alkujuomaksi Ambriel Classic Cuvee

Riimiporoa, puolukkageeliä ja mallasleipää

Tiki Single Vineyard Pinot Noir

Tournedos á la Majvik, madeirakastiketta ja perunafondant

Landhaus Paul Zweigelt Reserve

tai

Domaine Vaucroze Côtes du Rhône

Valkosuklaa-namelaka

Landhaus Paul Eiswein

tai

Recioto della Valpolicella

Merellinen menu 69,50 €

Alkujuomaksi tai rieslingin tilalle Jean Schieber Crémant de Bordeaux Blanc

Kampasimpukkaa ja rapukeittoa

Kimich Deidesheimer Paradiesgarten Riesling/ Jean Schieber Crémant de Bordeaux Blanc

Paahdettua siikaa ja mäti-voikastiketta, parsaparmesankakku

Tiki Single Vineyard Sauvignon Blanc

Crème brûlée ja vadelmaa

Landhaus Paul Eiswein

Kasvismenu 58 € (Saatavana myös vegaanisena)

Alkujuomaksi tai rieslingin tilalle: Ambriel Classic Cuvee/ Jean Schieber Crémant de Bordeaux Blanc

Mustajuurikeittoa ja sitruunakreemiä

Kimich Deidesheimer Paradiesgarten Riesling

Vuohenjuustomureketta, punajuuriohrattoa ja romescokastiketta

Tiki Single Vineyard Sauvignon Blanc

Suklaatartaletti ja veriappelsiinisorbetta

Landhaus Paul Eiswein

Buffet-menu

Majvik-buffet 57 € (kahdella pääruualla 64 €)

(Minimihenkilömäärä 35 henkeä)

Katkarapusalaattia

Loimutettua siikaa ja ruohosipulidressing

Pähkinä-melonisalaattia

Kana-caesarsalaattia

Marinoituja vihanneksia

Fetasalaattia

Vihersalaattia ja talon leipää

Hitaasti kypsytettyä härkää ja konjakkikermakastiketta

TAI

Majvikissa savustettua lohta ja sienikastiketta

Hedelmäjuustokakkua

Juomasuositukset:

Kuohuva

Luna Dor Prosecco Extra Dry

Valkoviini

Landhaus Paul Grüner Veltliner

Punaviini

Landhaus Paul Zweigelt

Pöytävetenä menuilla talon kivennäisvesi 4,40 €/hlö.

Jugendlinnassa menujen yhteydessä kivennäisvesi 5,90 €/pullo.

Edellytämme yhtenäistä menuvalintaa koko ryhmälle. Ennakkoon ilmoittamanne erityisruokavaliot huomioimme automaattisesti keittiön puolesta.