

HOTEL OSCAR

Vankaus



Menut Menus

MAALTA MENU. 49,00 €

Sokerisuolattua lohta L (G)
Ruismurua, wasabimoussea, mätää
pikkelöityä kurkkua ja piimä-tillikastiketta.
Viinisuositus: Nett Riesling Tradition | Saksa
12 cl | 9,70 € 16 cl | 13,00 € plo | 61,00 €

Grillipihvi L G

Härän ulkofileetä, yrtti-parmesaaniranskalaisia
portviini- ja bearnaisekastiketta
Viinisuositus: Los Intocables Bourbon Barrel
Malbec | Argentiina
12 cl | 11,00 € 16 cl | 15,30 € plo | 70,00 €

Kurpitsa Creme Brulee L G PÄ

Vanilja-mascarponemoussea,
suolakaramellia ja pähkinää
Viinisuositus: Bava Moscato d'Asti | Italia
4 cl | 6,00 € 8 cl | 12,00 €

JÄRVELTÄ. 47,00 €

Savustettua palsternakkakeittoa L G
Omenavaahtoa ja murennettua prosciuttoa
Viinisuositus: Resolution Bay | Uusi-Seelanti
12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € plo | 59,00 €

Paistettua kuhaa L G

Sahramirisottoa, puolikuivaa tomaattia,
käsinkuorittuja rapuja ja hummerilientä
Viinisuositus: Nett Riesling Tradition | Saksa
12 cl | 9,70 € 16 cl | 13,00 € plo | 61,00 €

Suklaafondantti

Kuusenkerkkjääätelöä ja tyrnimelbaa
Viinisuositus: Schmitt Söhne Beerenauslese
Saksa | 4 cl | 6,20 € 8 cl | 12,40 €

PUUTARHASTA. 36,00 €

Hiillostettua myskikurpitsaa VEG G
Porkkanahummusta, granaattiomenaa,
savupaprikaöljyä ja valkolupiininversoa
Viinisuositus: Nett Riesling Tradition | Saksa
12 cl | 9,70 € 16 cl | 13,00 € plo | 61,00 €

Punajuuririsottoa VEG

Karamellisoitua punajuurta, paahdettuja manteleita,
chavrea ja sitrussalaattia
Viinisuositus: Matua Marborough Organic Sauvignon Blanc
Uusi-Seelanti 12 cl | 10,50 € 16 cl | 14,50 € plo | 68,00 €

Päärynäpiirakka VEG

Punaviinisirappia ja vaniljajäätelöä

COUNTRY MENU. 49,00 €

Cured salmon LF (GF)
Rye crumble, wasabi mousse, salmon caviar,
pickled cucumber & buttermilk-dill sauce
Wine paring: Nett Riesling Tradition | Germany
12 cl | 9,70 € 16 cl | 13,00 € btl | 61,00 €

Grilled steak LF GF
Beef sirloin steak, herb-parmesan fries,
Port wine sauce & Bearnaise sauce
Wine paring: Los Intocables Bourbon Barrel
Malbec | Argentina
12 cl | 11,00 € 16 cl | 15,30 € btl | 70,00 €

Pumpkin crème brûlée LF GF
Vanilla-mascarpone mousse,
salted caramel & nuts
Wine paring: Bava Moscato d'Asti | Italia
4 cl | 6,00 € 8 cl | 12,00 €

LAKE MENU. 47,00 €

Smoked parsnip soup LF GF
Apple foam & crumbled prosciutto
Wine paring: Resolution Bay | New Zealand
12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € plo | 59,00 €

Fried zander LF, GF
Saffron risotto, semi-dried tomatoes,
hand peeled shrimp and lobster broth
Wine paring: Nett Riesling Tradition | Germany
12 cl | 9,70 € 16 cl | 13,00 € btl | 61,00 €

Chocolate fondant
Spruce tip ice cream & sea buckthorn melba
Wine paring: Schmitt Söhne Beerenauslese
Germany | 4 cl | 6,20 € 8 cl | 12,40 €

GARDEN MENU. 36,00 €

Charred butternut squash VEG, GF
Carrot hummus, pomegranate,
smoked paprika oil & white lupin sprouts
Wine paring: Nett Riesling Tradition | Germany
12 cl | 9,70 € 16 cl | 13,00 € btl | 61,00 €

Beetroot risotto VEG
Caramelised beetroot, roasted almonds,
chavre & citrus salad
Wine paring: Matua Marborough Organic
Sauvignon Blanc
New Zealand 12 cl | 10,50 € 16 cl | 14,50 € btl | 68,00 €

Pear pie VEG
Red wine syrup & vanilla ice cream