



Hotel Rantapuisto *Menut*

Elokuu - joulukuu 2026

Hotel Rantapuistolla on pitkä historia ja jo rakennusvuodesta 1964 lähtien se on toiminut paikkana illanistujaisille ja juhlille. Haluamme kunnioittaa tätä perinnettä ja tarjota tässä arvokkaassa miljöössä menumme lautastarjoiluna. Aivan kuten entiset pankinjohtajat sen aikoinaan toivoivat.

Nauttikaa.

Menun minimiveloitus 6 henkilöä.

Valitse ryhmälle mieleinen kolmen ruokalajin menu seuraavista vaihtoehdoista.
Jokaiselle annokselle olemme huolella valinneet sopivan viinisuosituksen.

Toivomme, että menukokonaisuus on koko seurueelle yhteneväinen.
Huomioimme erityisruokavaliot ennakkoon ilmoitetun mukaisesti.

Erityisruokavaliomerkinnot:

L = laktoositon

M = maidoton

G = gluteeniton

V =vegaaninen

HOTEL RANTAPUISTO





Alkuruoka

(Valitse yksi)

Lohi

(L,G)

Gingraavattua lohta, tilli-crème fraîche, kirjolohenmätiiä ja marinoitua kurkkua

Riesling Trocken, Georg Müller, Rheingau, Saksa 58€

Härkä

(L,G)

Yrttimarinoitua härkää, piparjuuricrèmeä, rapeaa perunaa ja marinoitua punasipulia

Marius Rouge, M.Chapoutier, Languedoc-Roussillon, Ranska 56€

Porkkana

(L,G, saatavana myös vegaanisena)

Paahdettua porkkanaa, vuohenjuustomousseä, mantelia ja pikkelöityä porkkanaa

La Gascogne Gros Manseng Sauvignon, Alain Brumont, Côtes de Gascogne, Ranska 56€

Sieni

(L, saatavana myös vegaanisena)

Samettista sienikeittoa briossin kera

Charactere Spätburgunder Holzfass Trocken, Die Weinmacher, Saksa 52€

Pääruoka

(Valitse yksi)

Ohra

(L,saatavana myös vegaanisena ja gluteenittomana)

Nokkosohrattoa ja vuohenjuustoa

Grande Cuvée Crémant de Bourgogne Brut, Veuve Ambal, Bourgogne, Ranska 68€

Brisket

(L,G)

Ylikypsää häränrintaa, punaviinikastiketta, perunagratiinia ja palsternakkaa

Rully Rouge, Joseph Drouhin, Bourgogne, Ranska 74€

Kuha

(L,G)

Paistettua kuhaa, rapukastiketta, perunakakku ja porkkanaa

Rully Blanc, Joseph Drouhin, Bourgogne, Ranska 72€

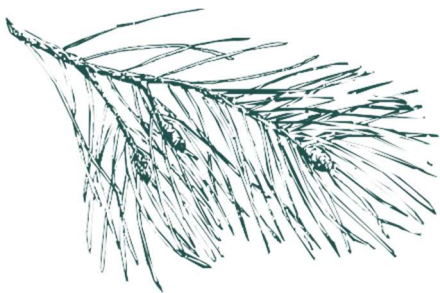
Portobello

(V)

Portobello schnitzel, pistoukastiketta ja paahdettuja juureksia

Zweigelt Rosé Classic, Weingut Steinschaden, Niederösterreich, Itävalta 58€





Jälkiruoka

(Valitse yksi)

Mustikka

(L,G)

Mustikkafrangipane, mustikkamelbaa, valkosuklaamoussea ja paahdettua valkosuklaata

Bila-Haut Banyuls, M.Chapoutier, Roussillon, Ranska 12,20€ / 8cl

Puolukka

(L,G, saatavana myös vegaanisena)

Puolukkaparfait ja kinuskikastiketta

Château Roumieu Sauternes, Dourthe, Bordeaux, Ranska 14,50€ / 8cl

Menu 58€ / henkilö

Pauligin Vuosaassa paahdettua Mundo-luomukahvia ja teetä 5,50€ / henkilö.

Pidätämme oikeuden mahdollisiin muutoksiin.

HOTEL RANTAPUISTO





Hotel Rantapuisto Menus

August to December 2026

Hotel Rantapuisto has a long history, and since its construction in 1963, the west end of the building has been a place for gatherings and celebrations. We want to honor this tradition and offer our menus in this prestigious setting as plated meals, just as the former bank managers once envisioned

Enjoy.

Minimum charge for the menu is 6 persons.

Please choose a 3-course menu for your group from the following options.

For each dish we have carefully chosen a wine pairing.

We wish you will choose same menu for the entire group.

Chefs will accommodate any allergies or dietary restrictions.

Special diets:

L = lactose free

M = dairy free

G = gluten free

V = vegan



HOTEL RANTAPUISTO



Starters

(Choose one)

Salmon

(L,G)

Slightly salted salmon flavored with gin, dill crème fraîche, rainbow trout roe and marinated cucumber

Riesling Trocken, Georg Müller, Rheingau, Germany 58€

Beef

(L,G)

Herb marinated beef, horseradish crème, crispy potato and marinated red onion

Marius Rouge, M.Chapoutier, Languedoc-Roussillon, France 56€

Carrot

(L,G, vegan option also available)

Roasted carrots, goat cheese mousse, almond and pickled carrots

La Gascogne Gros Manseng Sauvignon, Alain Brumont, Côtes de Gascogne, France 56€

Mushroom

(L, vegan option also available)

Silky mushroom soup with brioche

Character Spätburgunder Holzfass Trocken, Die Weinmacher, Germany 52€

Main courses

(Choose one)

Barley

(L, vegan and gluten free option also available)

Barley risotto with nettle and goat cheese

Grande Cuvée Crémant de Bourgogne Brut, Veuve Ambal, Bourgogne, France 68€

Brisket

(L,G)

Tender braised brisket of beef, red wine sauce, parsnip and potato gratin

Rully Rouge, Joseph Drouhin, Bourgogne, France 74€

Pike-perch

(L,G)

Fried pike-perch, crayfish sauce, roasted carrot and potato cake

Rully Blanc, Joseph Drouhin, Bourgogne, France 72€

Portobello

(V)

Portobello schnitzel, pistou sauce and roasted root vegetables

Zweigelt Rosé Classic, Weingut Steinschaden, Niederösterreich, Austria 58€



HOTEL RANTAPUISTO



DESSERTS

(Choose one)

Blueberry

(L,G)

Blueberry frangipane, blueberry melba, white chocolate mousse and
roasted white chocolate

Bila-Haut Banyuls, M.Chapoutier, Roussillon, France 12,20€ / 8cl

Lingonberry

(L,G, vegan option also available)

Lingonberry parfait with caramel sauce

Château Roumieu Sauternes, Dourthe, Bordeaux, France 14,50€ / 8cl

Menu 58€ / person

Paulig's organic Mundo coffee roasted in Vuosaari or tea 5,50€ / person.

Rights to changes reserved.

HOTEL RANTAPUISTO

