

Menu Signature 69 €

Tenholan juustoa ja luomupunajuurta

Tenala ost och ekologisk rödbeta

Tenhola cheese and organic beets

Kurpitsakeittoa, siianmätiä ja chiliä

Pumpasoppa, sikrom och chili

Pumpkin soup, whitefish roe and chili

Glaseerattua Vyrdegårdin broileria, kantarellispelttiä, porkkanaa ja mustakaalia

Glaserad Vyrdegård broiler med kantarellspelt, morot och svartkål

Glazed chicken from Vyrdegård, chanterelle-spelt, carrot and kale

Brödtorpin omenaa, karamellisoitua leipävanukasta ja linnanpuiston hunajaa

Brödtorps äppel, karamelliserad bröduppuding och slottsparkens honung

Apple from Brödtorp farm, caramelized bread pudding and honey from the manor park

Signature Vegetarian 69 €

Tenholan juustoa ja luomupunajuurta

Tenala ost och ekologisk rödbeta

Tenhola cheese and organic beets

Kurpitsakeittoa, kurpitsa-tomaatti"tartar" ja chiliä

Pumpasoppa, pumpa- tomat"tartar" och chili

Pumpkin soup, pumpkin- tomato "tartar" and chili

Glaseerattua seitania, kantarellispelttiä, porkkanaa ja mustakaalia

Glaserad seitan med kantarellspelt, morot och svartkål

Glazed seitan, chanterelle-spelt, carrot and kale

Brödtorpin omenaa, karamellisoitua leipävanukasta ja linnanpuiston hunajaa

Brödtorps äppel, karamelliserad bröduppuding och slottsparkens honung

Apple from Brödtorp farm, caramelized bread pudding and honey from the manor park

Degustation 82 €

Tenholan juustoa ja luomupunajuurta

Tenala ost och ekologisk rödbeta

Tenhola cheese and organic beets

Kurpitsakeittoa, siianmätiä ja chiliä

Pumpasoppa, sikrom och chili

Pumpkin soup, whitefish roe and chili

Häränhätäbeignet, sipulivaahtoa ja selleriä

Oxsvansbeignet, lökskum och selleri

Oxtail beignet, onion foam and celeriac

Glaseerattua Vyrdegårdin broileria, kantarellispelttiä, porkkanaa ja mustakaalia

Glaserad Vyrdegård broiler med kantarellspelt, morot och svartkål

Glazed chicken from Vyrdegård, chanterelle-spelt, carrot and kale

Kotimaista rypälettä ja herukkaa

Inhemska druvor och vinbär

Finnish grapes and currants

Brödtorpin omenaa, karamellisoitua leipävanukasta ja linnanpuiston hunajaa

Brödtorps äppel, karamelliserad brödpudding och slottsparkens honung

Apple from Brödtorp farm, caramelized bread pudding and honey from the manor park

Baarimenu – Barmeny – Bar menu

Kotimaisia pientilajuustoja
Sortiment av inhemska ostar
Assortment of Finnish cheeses

14 €

Kalafrikadelle, beurre blanc kastiketta, puikulaperunapyrettä ja kauden juureksia
Fiskfrikadelle, beurre blanc sås, mandelpotatispuré och säsongens rotsaker
Fish frikadelle, beurre blanc sauce, almond potato puree and seasonal
root vegetables

30 €

Päivän keitto
Dagens soppa
Soup of the day

16 €