



Suoraan pöydästä

Päivän lounas (L) 24,00 €

Sis. alkupalapöydän herkut, päivän keiton, päivän lounaan, paikan päällä leivottua leipää ja kahvin.

Päivän keitto (L), (G) 22,00 €

Sis. alkupalapöydän herkut, päivän keiton, paikan päällä leivottua leipää ja kahvin. Päivän keitto alkukeittona á la carte-annoksiin +7,5 €.

Salaattipöytä (L) 17,00 €

Sis. alkupalapöydän herkut, paikan päällä leivottua leipää ja kahvin.

Á la carte

Kaikki annokset sisältävät alkupalapöydän herkut, paikan päällä leivottua leipää ja jälkiruokakahvin/teen.

1. Lohisalaatti (M), (G) 24,00 €

Meillä savustettua lohta Puumalan kirjolohesta, marinoitua härkäpapusalaattia ja yrttikastike.

Sis. alkupalapöydän herkut, paikan päällä leivottua leipää ja kahvin.

*Salaatin raikkauteen lisäystä tuo vaikkapa vehnäolut, kokeile **König Ludwig Weissbier**. Viineistä toimii **Beretta Rosé**.*

2. Paistetut muikut & perunamuusi (L) 27,00 €

Puumalan muikkua paikalliselta kalastaja Antti Laineelta.

Perunamuusi Pyynti maatalan perunoista.

*Annos voidaan tehdä pyydettyäessä gluteenittomana. **Viiniparina Nett Riesling, olutparina Sandels**.*



(L) = laktoositon | (G) = gluteeniton | (M) = maidoton | (Ve) = Vegaaninen
Kysy lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.



3. Lankkulohi (L), (G)

33,00 €

*Savustettu lohemme on puumalalaista kirjolohta, joka tulee suoraan pöntöstä pöytään. Tartar-kastike & Pyyn maatilan keitetyt perunat. **Nett Riesling** täydentää savuisuutta. Olutparina savuiselle lohelle lager, nappaa siis **Sandels**. Annos voidaan tehdä pyydettyäessä maidottomana.*



4. "Ei ainakaan kalaa" (L), (G)

33,00 €

*Talon tuorejuustolla täytettyä suomalaista naudanleikettä & uunijuurekset paistikastikkeessa. Porkkana, peruna ja punajuuri tulevat paikalliselta Pyyn tilalta. Viineistä **Sartori L'appasione** sopii annoksen pariaksi, oluista tumma **Kozel**.*



5. Paistettua kuhaa (L), (G)

33,00 €

*Paistettua suomalaista kuhaa, paistettuja perunakuutioita Pyyn tilalta talon kalakermassa, Puumalan kylmäsavulohta, pikkelöityä porkkanaa ja puolukkaöljyä. Vaalealle kalalle viiniksi sopii **Inbianco Sangiovese**, oluista **König Ludwig Weissbier**.*

6. Falafelkasvisrullat (Ve), (M), (G)

26,00 €

*Falafelkasvisrullia, puolukkaöljyä, uunijuureksia ja perunaa paikalliselta Pyyn maatilalta, yrttimajoneesia. **Viininä toimii Beretta Rosé**, olutsuosituksena alkoholiton **Bavaria Wit**.*



7. Kantarellirisotto (L), (G)

26,00 €

*Niinisaaressa kantarelleja, pikkelöityä porkkanaa Pyyn tilalta ja parmesanlastuja. Täyteläinen, maanläheinen risotto kutsuu kumppanikseen **Valpocella Ripasson**.*

Annos mahdollista saada myös maidottomana & vegaanisena.

À la carte – annokset sisältävät alkupalapöydän herkut, paikan päällä leivottua tuoretta leipää ja kahvin.

| (L) = Laktoositon | (M) = Maidoton | (G) = Gluteeniton | (Ve) = Vegaaninen |
Kysy lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.



Jälkiruuat

1. Savolainen Mustikkakukko

11,00 €



Ruistaikin sisään leivottua suomalaista metsämustikkaa tarjoiltuna vanhanajan vaniljajäätelön, mustikkajauheen ja kermavaahdon kera.

ALUEEN PERINNEHERKKU

SUOJATTU MAANTIETEELLINEN MERKINTÄ

Annos mahdollista saada myös gluteenittomana ja / tai laktoosittomana erikseen pyydettyäessä.

*Juomasuositus: **Puolukkalikööri***

2. Kantarellijäätelö (L)

9,50 €

Talossa tehtyä kantarellijäätelöä saariston kantarelleista.

Mukana kantarellikeksiä & kantarellisuolakinuskaa.

TALON ERIKOISUUS

Annos mahdollista saada myös gluteenittomana.

*Viinisuositus: **Prosecco***

3. Mummon parempi puolukkareissu (L) 9,50 €

Vanhanajan vaniljajäätelöä ja 4cl suomalaista puolukkalikööriä tarjoiltuna drinkkilasista.

TALON ERIKOISUUS

Annos mahdollista saada myös gluteenittomana.

4. Jäätelöpallo

4,50 € / pallo

Suklaa-, mansikka- tai salmiakkijäätelö tai vanhanajan vanilja

Suklaa-, mansikka- tai kinuskikastike ja kermavaahto.

Vanilja-, suklaa- ja mansikkajäätelö ovat laktoosittomia.

Kermavaahto ei ole laktoositonta.



Juomat / drinks

Kahvi / tee 2,50

Kahvia/teetä saa santsata vapaasti!

Segafredo kylmät kahvit 0,235l 4,00

Latte macchiato, Choco cappuccino

Virvoitusjuomat 0,5 l 4,50

Coca cola / Coca cola zero

Jaffa

Olvi vichy

Apfelschorle 0,4 l 5,00

Kotimaista kivennäisvettä ja suomalaista omenatäysmehua sekoitettuna. Saksassa apfelschorle on suosittu erityisesti pyöräilijöiden keskuudessa.

Oluet

Sandels 5,3 % 0,33 l 7,00

Sandels 4,7 % 0,50 l 8,50

Kozel tumma/dark 3,8 % 0,50 l 8,50

König Ludwig Weissbier 5,5 % 0,50 l 8,50

Erdinger alkoholiton olut 0,0 % 0,33 l 5,00

Bavaria Wit 0,0 % 0,33 l 5,00

Lonkero

Hartwall original long drink 5,5 % 0,33 l 8,50

Seltzer

Cherry pop 4,5 % 0,33 l 7,00



Drinkit

Lempeä raparperiginijuoma <i>Itsetehtyä raparperisiirappia, Pink Gin 2cl, limemehu, Fentiman's Tonic & jäitä</i>	Lasi	12,00
Niinipuun aurinko <i>16 cl valkoviiniä 8 cl Hartwall original Jaffa Jäitä</i>	Lasi	10,00
Kesäyö <i>16 cl punaviiniä 8 cl Coca-Cola Jäitä</i>	Lasi	10,00
Gin tonic	Lasi	12,00
Konjakki VSOP 40 %	4 cl	10,00
Suomalainen likööri Puolukkalikööri 21,0 %	4 cl	6,00
Suomalainen viina Marskin ryyppy 40 %	4 cl	6,00



Valkoviinit

16 cl pullo

1. Inbianco Sangiovese
Rypäle Sangiovese

9,50 40,00 (75cl)

Helppo, raikas, kevyt ja hiukan mineraalinen. Sopii vaikkapa falafelrullien kanssa.

Italia, Toscana

12,0 %

2. NETT Riesling Tradition
Rypäle Riesling

9,50 40,00 (75cl)

Kuiva, raikkaan hapokas ja kypsän hedelmäinen viini. Sopii hyvin rasvaisen kalan kanssa.

Saksa, Pfalz

12,0 %

Punaviini

3. Villalta Valpolicella

Ripasso Superiore 9,50 40,00 (75cl)

Rypäleet: Corvina, Rondinella

Melko täyteläinen Ripasso Veneton alueelta. Sopii hyvin tummemman lihan kanssa, kuten naudan.

Italia, Veneto

13,5 %



Proseccot

4. Bellino extra dry 12,00 (20cl)

Rypäleenä Glera

Kuiva. Keskihapokas. Sopii hyvin risotolle.

Italia, Veneto

10,5 %

5. Alberto Nani 40,00 (75cl)

Rypäle luomu Glera

Pehmeä, ei liian kuplainen. Sopii esimerkiksi paistetun kuhan tai salaatin kanssa. Myydään vain pulloittain.

Italia, Veneto

LUOMU

11,0 %



Rosé

6. Cecilia Beretta Freeda 9,50 (16cl) 40,00 (75cl)

Rypäleet Cabernet Sauvignon, Carmenére, Corvina

Kuiva ja hapokas, hieno luomurosé. Tyylikuvauksessa lukee *vanha maailma & klassinen*. Luotu terassiviiniksi.

Italia, Veneto

LUOMU

12,5 %





Jäätelöannokset

1. Kesäkimara 8,50 €

*vanhanajan vaniljajäätelö (1 pll)
suklaajäätelöä (1 pll)
mansikkajäätelöä (1 pll)
suklaakastiketta & kermavaahtoa*

2. Lennä lennä leppäkerttu 8,50 €

*vanhanajan vaniljajäätelöä (3 pll)
mansikkakastiketta
kermavaahtoa*

3. Kesäperhonen 8,50 €

*mansikkajäätelöä (3 pll)
kinuskikastiketta
kermavaahtoa*

4. SAARISTON MÖRKÖ 7,50 €

*salmiakki-sitruunajäätelöä (1 pll)
vanhanajan vaniljajäätelöä (1 pll)
salmiakki-lakritsikastike & kermavaahtoa*

5. Jäätelöpallo 4,50 €/pallo

*salmiakki-sitruuna, vanhanajan vanilja,
mansikka tai suklaa. Sisältää kastikkeen ja
kermavaahdon.*

Muutokset annoksiin +1,50 €.

Vanilja- suklaa- ja mansikkajäätelö ovat laktoosittomia.

Kermavaahto ei ole laktoositonta.

Kysy vegaani- ja maidoton vaihtoehto henkilökunnalta.



Aukioloajat

Ti – La 11-18 (keittiö auki 11-17)

Sunnuntaisin emännän noutopöytä 12-15

(viimeiset ruokailijat otamme sisälle 14.30)

Huom. Sunnuntaisin tarjoilemme emännän noutopöydän ravintolan vintillä. Á la carte ei ole voimassa koko päivänä.

Maanantaisin aina suljettu



Mikä on D.O. Saimaa?

D.O. Saimaa -alkuperämerkki (Designation of Origin) tarkoittaa, että tuote tai raaka-aine on valmistettu Saimaan seudulla korkeita laatukriteerejä noudattaen.

Aito Saimaan tuote

Saimaan alueen valtti on puhdas luonto, ja tuotteen tai raaka-aineen D.O. Saimaa -alkuperämerkki kertoo, että tuote tulee juuri Saimaan alueelta.

Parasta laatua Saimaalta

D.O. Saimaa on tae tuotteen tai raaka-aineen ja koko tuotantoketjun erinomaisesta laadusta. D.O. Saimaa -alkuperämerkin saavat vain tiukat laatukriteerit täyttävät tuottajat.

Vastuullisesti tuotettu

D.O. Saimaa -tuotteet ja raaka-aineet on tuotettu vastuullisesti ympäristön, kestävän kehityksen ja yhteiskuntavastuun näkökulmasta.

Upeaa Saimaan ruoka- ja kulttuuriperimää D.O. Saimaa -tuotteissa näkyy Saimaan seudun omaleimaisuus. Ne ovat hienoja esimerkkejä Saimaan ruoka- ja kulttuuriperinnöstä ja alueen omista erikoisuuksista.



Tämä merkki taasen on EU:n luomumerkki.