

## **MENU KLASSIKKO 44 €**

<i>ETANAT SNIGLAR</i>	<i>Gorgonzolakuorrutettuja etanoita Gorgonzolagratinerade sniglar</i>
<i>HÄRKÄ</i>	<i>Karljohanin pihvi, tummaa tattikastiketta ja rosmariini-perunakakku</i>
<i>OXE</i>	<i>Karljohans biff med stensvampsås och potatiskaka kryddad med rosmarin</i>
<i>MUSTIKKA BLÅBÄR</i>	<i>Talon mustikkapiirakkaa ja kanelijäätelöä Husets blåbärspaj med kanel glass</i>

## **MENU KARLJOHAN 41 €**

<i>PORO</i>	<i>Riimiporoa, bataattipyreetä ja portviinikastiketta</i>
<i>REN</i>	<i>Rimsaltad ren med sötpotatispyré och portvin sås</i>
<i>NIERIÄ</i>	<i>Hiillostettua nieriää, kantarellirisottoa ja sahramikastiketta</i>
<i>RÖDING</i>	<i>Halstrad röding med kantarellrisotto och saffransås</i>
<i>CAMEMBERT</i>	<i>Friteerattua Camembert- juustoa ja lakkahilloa Friterad Camembert ost och hjortonsylt</i>

## **KARLJOHANIN JUHLAMENU 54 €**

<i>ANKKA</i>	<i>Paistettua ankanmaksaa ja vadelma vinaigretteä</i>
<i>AND</i>	<i>Stekt and lever med hallon vinaigrette</i>
<i>KEITTO</i>	<i>Perinteinen ranskalainen kalakeitto ja valkosipulileipää</i>
<i>SOPPA</i>	<i>Traditionell fransk fisk soppa med vitlöckbröd</i>
<i>SAKSANHIRVI</i>	<i>Paistettua saksanhirven kareeta, yrtti- perunaa ja punaviinikastiketta</i>
<i>KRONHJORT</i>	<i>Stekt kare av kronhjort med ört-potatis och rödvinsås</i>
<i>JUUSTO OST</i>	<i>Keittiömestarin valitsemia juustoja Ostar utvalda av köksmästaren</i>
<i>BRÛLÉE</i>	<i>Maitosuklaa creme brûlée ja karviaisjäätelöä Mjolk choklad creme brûlée och krusbär glass</i>

## Alkuruokia – Förrätter

<i>VIHERSALAATTI</i>	<i>Lehti- ja jääsalaattia, kauden kasviksia ja talon kastiketta</i>	
<i>GRÖNSALLAD</i>	<i>Blad- och issallad, säsongens grönsaker och husets dressing</i>	<i>7,00 €</i>
<i>KEITTO</i>	<i>Perinteinen ranskalainen kalakeitto ja valkosipulileipää</i>	
<i>SOPPA</i>	<i>Traditionell fransk fisksoppa och vitlökbröd</i>	<i>10,00 €</i>
<i>ETANAT</i>	<i>Gorgonzolakuorrutettuja etanoita</i>	
<i>SNIGLAR</i>	<i>Gorgonzolagratinerade sniglar</i>	<i>9,00 €</i>
<i>ANKKA</i>	<i>Paistettua ankanmaksaa ja vadelma vinaigretteä</i>	
<i>AND</i>	<i>Stekt andlever med hallon vinaigrette</i>	<i>13,00 €</i>
<i>PORO</i>	<i>Riimiporoa, bataattipyreetä ja portviinikastiketta</i>	
<i>REN</i>	<i>Rimsaltad ren med sötpotatispyré och portvinsås</i>	<i>11,00 €</i>
<i>HÄRKÄ &amp; LAMMAS</i>	<i>Vorsmack perinteisin lisukkein</i>	
<i>OXE &amp; LAMM</i>	<i>Juomasuositus: Marskin ryyppy (6,00 €)</i>	
	<i>Vorsmack på traditionellt sätt</i>	
	<i>Dryckestips: Marskens snaps (6,00 €)</i>	<i>10,00 €</i>

## Pääruokia - Huvudrätter

<i>VUOHENJUUSTO</i> <i>GETOST</i>	<i>Paahdettua vuohenjuustoa, lehti- ja jääsalaattia sekä kauden kasviksia ja talon kastiketta</i> <i>Varm getost, grön- och issallad, säsongens grönsaker och husets dressing</i>	<i>15,00 €</i>
<i>NIERIÄ SALAATTI</i> <i>RÖDING SALAD</i>	<i>Hiillostettua nieriää, lehti- ja jääsalaattia sekä kauden kasviksia ja talon kastiketta</i> <i>Halstrad röding, grön- och issallad, säsongens grönsaker och husets dressing</i>	<i>17,00 €</i>
<i>ÄYRIÄIS PASTA</i> <i>KRÄFTDJURPASTA</i>	<i>Paistettua kampsimpukkaa ja jättikatkaravun pyrsöjä, sinisimpukoita ja Linguine- pastaa</i> <i>Stekta kammuslor, jätteräkor och blåmusslor med Linguinepasta</i>	<i>20,00 €</i>
<i>KASVIS</i> <i>VEGETARIAN</i>	<i>Maa-artisokkarisottoa, rucolaa, paahdettua punajuurta ja Manchegovaahtoa</i> <i>Jordärtskokkarisotto med rucola, rostad rödbeta och Manchegoskum</i>	<i>17,00 €</i>
<i>NIERIÄ</i> <i>RÖDING</i>	<i>Hiillostettua nieriää, kantarellirisottoa ja sahramikastiketta</i> <i>Halstrad röding med kantarellirisotto och saffransås</i>	<i>22,00 €</i>
<i>MAKSA</i> <i>LEVER</i>	<i>Paistettua vasikanmaksaa kellarimestarin tapaan</i> <i>Stekt kalvlever på källarmestarens sätt</i>	<i>19,00 €</i>
<i>HÄRKÄ &amp; LAMMAS</i> <i>OXE &amp; FÅR</i>	<i>Vorschmack perinteisin lisukkein</i> <i>Juomasuositus: Marskin ryyppy (6,00 €)</i> <i>Vorschmack på traditionellt sätt</i> <i>Dryckestips: Marskens snaps (6,00 €)</i>	<i>19,00 €</i>
<i>SAKSANHIRVI</i> <i>KRONHJORT</i>	<i>Paistettua saksanhirven kareeta, yrtti- perunaa ja punaviinikastiketta</i> <i>Stekt karé av kronhjort med ört-potatis och rödvinsås</i>	<i>27,00 €</i>
<i>HÄRKÄ</i> <i>OXE</i>	<i>Karljohanin pihvi, tummaa tattikastiketta ja rosmariini-perunakakku</i> <i>Karljohans biff med stensvampsås och potatiskaka kryddad med rosmarin</i>	<i>28,00 €</i>

## Jälkiruokia – Efterrätter

<i>TYRNINMARJA HAVTRON</i>	<i>Tyrninmarjasorbeeta ja valkosuklaa moussea Havtornssorbé och vit choklad mousse</i>	<i>8,00 €</i>
<i>BRÛLÉE</i>	<i>Maitosuklaa creme brûléeta ja karviaisjäätelöä Mjölkkchoklad creme brûlée och krusbärglass</i>	<i>10,00 €</i>
<i>MUSTIKKA BLÅBÄR</i>	<i>Talon mustikkapiirakkaa ja kanelijäätelöä Husets blåbärspaj med kanel glass</i>	<i>9,00 €</i>
<i>CAMEMBERT</i>	<i>Friteerattua Camembert- juustoa ja lakkahilloa Friterad Camembert- ost och hjortonsylt</i>	<i>9,00 €</i>
<i>JUUSTO OST</i>	<i>Keittiömestarin valitsemaa juustoja à 2,50 €/laji Ostar utvalda av köksmästaren à 2,50 €/sort</i>	

### **MENU CLASSIC 44 €**

<i>ETANAT</i> <i>SNAILS</i>	<i>Gorgonzolakuorrutettuja etanoita</i> <i>Snails gratinated with gorgonzola</i>
<i>HÄRKÄ</i>	<i>Karljohanin pihvi, tummaa tattikastiketta ja</i> <i>rosmariini-perunakakku</i>
<i>BEEF</i>	<i>Karljohan´s steak, dark cep sauce and</i> <i>rosemary-potato</i>
<i>MUSTIKKA</i> <i>BLUEBERRY</i>	<i>Talon mustikkapiirakkaa ja kanelijäätelöä</i> <i>Home made blueberry pie with</i> <i>cinnamon ice cream</i>

### **MENU KARLJOHAN 41 €**

<i>PORO</i>	<i>Riimiporoa, bataattipyreetä ja</i> <i>portviinikastiketta</i>
<i>REINDEER</i>	<i>Slightly salted reindeer with</i> <i>sweet potato puré and port wine sauce</i>
<i>NIERIÄ</i>	<i>Hiillostettua nieriää, kantarellirisottoa ja</i> <i>sahramikastiketta</i>
<i>ARCTIC CHAR</i>	<i>Grilled arctic char with chanterelle risotto and</i> <i>saffron sauce</i>
<i>CAMEMBERT</i>	<i>Friteeratua Camembert- juustoa ja lakkahilloa</i> <i>Deep fried Camembert cheese with</i> <i>cloudberry jam</i>

### **KARLJOHANS CELEBRITION MENU 54 €**

<i>ANKKA</i> <i>DUCK</i>	<i>Paistettua ankanmaksaa ja vadelma vinaigretteä</i> <i>Fried duck liver with raspberry vinaigret</i>
<i>KEITTO</i>	<i>Perinteinen ranskalainen kalakeitto ja</i> <i>valkosipulileipää</i>
<i>SOUP</i>	<i>Traditional fresh fish soup with</i> <i>garlic bread</i>
<i>SAKSANHIRVI</i> <i>VENISON</i>	<i>Paistettua saksanhirven kareeta,</i> <i>yrtti- perunaa ja punaviinikastiketta</i> <i>Fried carré of venison with herb potatos and</i> <i>red wine sauce</i>
<i>JUUSTO</i> <i>CHEESE</i>	<i>Keittiömestarin valitsemia juustoja</i> <i>Cheese assortment à la Chef</i>
<i>BRÛLÉE</i>	<i>Maitosuklaa creme brûlée ja karviaisjäätelöä</i> <i>Milk chocolate creme brûlée with gooseberry</i> <i>ice cream</i>

## Alkuruokia – Starters

<i>VIHERSALAATTI</i>	<i>Lehti- ja jääsalaattia, kauden kasviksia ja talon kastiketta</i>	
<i>GREEN SALAD</i>	<i>Fresh lettuce with seasonal vegetables and house dressing</i>	7,00 €
<i>KEITTO</i>	<i>Perinteinen ranskalainen kalakeitto ja valkosipulileipää</i>	
<i>SOUP</i>	<i>Traditional fresh fish soup with garlic bread</i>	10,00 €
<i>ETANAT</i>	<i>Gorgonzolakuorrutettuja etanoita</i>	
<i>SNAILS</i>	<i>Snails gratinated with gorgonzola</i>	9,00 €
<i>ANKKA</i>	<i>Paistettua ankanmaksaa ja vadelma vinaigretteä</i>	
<i>DUCK</i>	<i>Fried duck liver with raspberry vinaigret</i>	13,00 €
<i>PORO</i>	<i>Riimiporoa, bataattipyreetä ja portviinikastiketta</i>	
<i>REINDEER</i>	<i>Slightly salted reindeer with sweet potato puré and port wine sauce</i>	11,00 €
<i>HÄRKÄ &amp; LAMMAS</i>	<i>Vorsmack perinteisin lisukkein</i>	
<i>BEEF &amp; LAMB</i>	<i>Juomasuositus: Marskin ryyppy (6,00 €)</i>	
	<i>Vorsmack served with traditional garnish</i>	
	<i>Drink suggestion: Marski schnapps (6,00 €)</i>	10,00 €

## **Pääruokia – Main Courses**

<i>VUOHENJUUSTO</i>	<i>Paahdettua vuohenjuustoa, lehti- ja jääsalaattia sekä kauden kasviksia ja talon kastiketta</i>	
<i>GOAT CHEESE</i>	<i>Fried goat cheese served on lettuce, seasonal vegetables and house dressing</i>	<i>15,00 €</i>
<i>NIERIÄ SALAATTI</i>	<i>Hiillostettua nieriää, lehti- ja jääsalaattia sekä kauden kasviksia ja talon kastiketta</i>	
<i>ARCTIC CHAR SALAD</i>	<i>Grilled arctic char served on lettuce, seasonal vegetables and house dressing</i>	<i>17,00 €</i>
<i>ÄYRIÄIS PASTA</i>	<i>Paistettua kampasimpukkaa ja jätti katkaravun pyrstöjä, sinisimpukoita ja Linguine- pastaa</i>	
<i>SHELLFISH PASTA</i>	<i>Fried scallops and scampi with blue mussels and Linguine pasta</i>	<i>20,00 €</i>
<i>KASVIS</i>	<i>Maa-artisokkarisottoa, rucolaa, paahdettuja punajuuria ja Manchegovaahtoa</i>	
<i>VEGETARIAN</i>	<i>Jerusalem artichoke risotto with roasted beetroots, rucola and Manchego foam</i>	<i>17,00 €</i>
<i>NIERIÄ</i>	<i>Hiillostettua nieriää, kantarellirisottoa ja sahramikastiketta</i>	
<i>ARCTIC CHAR</i>	<i>Grilled arctic char with chanterelle risotto and saffron sauce</i>	<i>22,00 €</i>
<i>MAKSA</i>	<i>Paistettua vasikanmaksaa kellarimestarin tapaan</i>	
<i>LIVER</i>	<i>Fried veal liver à la cellar master</i>	<i>19,00 €</i>
<i>HÄRKÄ &amp; LAMMAS</i>	<i>Vorschmack perinteisin lisukkein</i>	
<i>BEEF &amp; LAMB</i>	<i>Juomasuositus: Marskin ryyppy (6,00 €)</i> <i>Vorschmack served with it's traditional garnish</i> <i>Drink suggestion: Marski schnapps (6,00 €)</i>	<i>19,00 €</i>
<i>SAKSANHIRVI</i>	<i>Paistettua saksanhirven kareeta, yrtti- perunaa ja punaviinikastiketta</i>	
<i>VENISON</i>	<i>Fried carré of venison with herb potatos and red wine sauce</i>	<i>27,00 €</i>
<i>HÄRKÄ</i>	<i>Karljohanin pihvi, tummaa tattikastiketta ja rosmariini-perunakakku</i>	
<i>BEEF</i>	<i>Karljohan ´s steak, dark cep sauce and rosemary potato</i>	<i>28,00 €</i>

## Jälkiruokia – Desserts

<i>TYRNINMARJA SEA-BUCKTHORN</i>	<i>Tyrninmarjasorbeeta ja valkosuklaa moussea Sea-buckthorn sorbé with white chocolate mousse</i>	<i>8,00 €</i>
<i>BRÛLÉE</i>	<i>Maitosuklaa creme brûlée ja karviaisjäätelää Milk chocolate creme brûlée with gooseberry ice cream</i>	<i>10,00 €</i>
<i>MUSTIKKA BLUEBERRY</i>	<i>Talon mustikkapiirakkaa ja kanelijäätelää Home made blueberry pie with cinnamon ice cream</i>	<i>9,00 €</i>
<i>CAMEMBERT</i>	<i>Friteerattua Camembert- juustoa ja lakkahilloa Deep fried Camembert cheese with cloudberry jam</i>	<i>9,00 €</i>
<i>JUUSTO CHEESE</i>	<i>Keittiömestarin valitsemaa juustoja à 2,50 €/laji Cheese assortment à la Chef à 2,50 €/each</i>	