



Klubin ravintola Tammen Alla

HÖGFORSIN RUUKIN PELTI

Runsas valikoima Tehtaan Hotellin keittiön parhaita alkuruokia (PG)

16 € / hlö

Tarjoillaan kahdelle tai sitä useammalle ruokailijalle

TEHTAANPUISTON PELTI

Runsas valikoima Tehtaan Hotellin keittiön kiitettyjä kasvisalkuruokia (PV)

15 € / hlö

Tarjoillaan kahdelle tai sitä useammalle ruokailijalle

ALKURUOKIA & PIKKUPALOJA

LOHICARPACCIO (M, G) 12 €

Tuorekurkkusalaattia & sitruskastiketta

KAMPASIMPUKOITA (M, G) 15 €

Vermutin kanssa paistettuja tuoreita kampsimpukoita salaattipedillä & paprikastiketta 'coulis'

PERUNAMAKKARA-

KROKETTEJA (M) 5€/2KPL | 8€/4KPL | 12€/6KPL

Pankojauhoilla paneroitua karkkilalaista perunamakkaraa & puolukka-rosmariinimajoneesia (L)

KONJAKKISALAMIA (L, G) 6 €

PALVIKASSLERIA (L, G) 5 €

UUNIKINKKUA (L, G) 5 €

Tammelalaisen Makulihan erinomaisia leikkeleit

HERNEHUMMUSTA (V, PG) 6 €

Klubin keittiön klassikko, tarjoillaan paahdetun hapanjuurileivän kanssa

TRYFFELIRANSKALAISIA (M, G, PV) 7 €

Tryffeliöljyllä maustettuja rapeita ranskalaisia & parmesaanilastuja

BROCCOLIA, KUKKAKAALIA, HERNEITÄ & MINTTUA (V, G) 7 €

KAUDEN JUUSTO & HILLOKE 7 €

MENU 'VIILARIN VAPAAPÄIVÄ' HÖGFORSIN RUUKIN PELTI

PÄÄRUOKA VALINTANNE MUKAAN

JÄLKIRUOKA VALINTANNE MUKAAN

49 € / hlö

MENU 'VIILARI GOES VEGGIE' TEHTAANPUISTON PELTI

KEITTOA PAAHDETUSTA TOMAATISTA & SIENESTÄJÄN LEIPÄ

JÄLKIRUOKA VALINTANNE MUKAAN

45 € / hlö

Menut tarjoillaan kahdelle tai sitä useammalle ruokailijalle

MENULLE MIETITTY
VIINIPAKETTI

38 €

V=vegaaninen, PV=pyydettyssä vegaaninen, L=laktoositon, M=maidoton, G=gluteeniton, PG=pyydettyssä gluteeniton, P=sisältää pähkinää tai mantelia | Kaikki käyttämämme liha on kotimaista



Klubin ravintola Tammen Alla

PÄÄRUOKIA

KEITTO PAAHDETUISTA
TOMAATEISTA (V, PG) 24 €

*Sienestäjän leipä valkosipulin ja persiljan kera
käristetyistä karkkilalaisista sienistä*

PAISTETTUA TUORETTA
KOTIMAISTA SIIKAA (L, G) 30 €

Omena-hollandaise-kastiketta & tilliperunoita

KARKKILAN RAPEA (M) 22 €

*Paneroitua kananpoikaa,
Klubin kirkasta kaalisalaattia "coleslaw" & ranskalaiset*

PÄIVÄN NAUDAN PIHVILIIHA
PELTO-SEPPÄLÄN TILALTA
LOPEN HUNSAALASTA (L, G) 32 €

*Tryffeliranskalaiset, vihreä salaatti & dijon-vinegrette
Keittiö valmistaa pihvin sille parhaiten sopivaan
kypsyysasteeseen*

MAKEAA

TÖLLIN MYLLYN KAUROJEN KANSSA
UUNISSA PAAHDETTUJA TEHTAAN PUISTON
OMENOITA (V) 9 €

Vaniljakastiketta & Lillin kaurakeksi

KRIIKUNA-AFFOGATO (L, G) 9 €

*Rommissa säilöttyjä Hauhon kriikunoita, kermavaahtoa,
tummaa suklaata & espressoa*

PÄIVÄN JÄLKIRUOKA 9 €

JÄÄTELÖT (L, G) & SORBETIT (V, G) 9 €

Kaksi palloa valintasi mukaan

*Kysy tarjoilijalta päivän jälkiruokien, jäätelöiden &
sorbettien valikoimasta!*

KÄY TUTUSTUMASSA TEHTAAN HOTELLI BAARIN YHTEYDESSÄ TOIMIVAAN KLUBIN PUOTIIN!



Puodin hyllyiltä löytyy Karkkilan tuliaisina mukaan niin asiakkaiden kehumat
Tehtaan Hotellin omat käsi- ja suihkusaippuat kuin muitakin paikallisia tuotteita,
esimerkiksi Malankan kosmetiikkaa ja Viilu Jewelryn koruja.

Puodissa on kaupan myös lukemista sekä

parhaiden karkkilalaisten & eurooppalaisten tuottajien herkkuja.

Janoiselle kulkijalle puoti tarjoaa kattavan valikoiman Laitilan Wirvoitusjuomatehtaan tuotteita,
pienpanimo-oluita & muita juomia kotiin tai vaikka Jokisaunalle mukaan vietäväksi.

Tiedot Tehtaan Hotellin tarjouksista,
uutisista & tapahtumista saat parhaiten tiedon
seuraamalla meitä sosiaalisessa mediassa

  @tehtaanhotelli

V=vegaaninen, PV=pyydettyä vegaaninen, L=laktoositon, M=maidoton, G=gluteeniton,
PG=pyydettyä gluteeniton, P=sisältää pähkinää tai mantelia | Kaikki käyttämämme liha on kotimaista

Viinilista

KUOHUVAT

12cl | 16cl | plo

JAUME SERRA

CAVA BRUT

6,50€ | 8,50€ | 39€

Greippinen ja paahteinen cavojen ikisuosikki

CASTELLBLANC

ROSADO CAVA

7,50€ | 10€ | 45€

Hieman makea ja marjainen rosé-kuohu.

Toimii ihan sellaisenaan ja ystävien seurassa

CERADELLO PROSECCO 8€ | 10,50€ | 49€

Täysin kuiva mutta hedelmäinen luomukuohu.

Tyylikäs aperitiivi ja kalaruokien seuralainen

CRÉMANT D'ALSACE - | - | 69€

Joseph Scharschin kuiva ja tyylikäs crémant

NOMINÉ-RENARD BRUT - | - | 89€

Kevyesti paahteinen aito samppanja pieneltä

perheomisteiselta viljelijä-tuottajalta Villevenardin kylästä

VALKOISET

12cl | 16cl | plo

SAN SILVESTRO

ADELASIA

6€ | 7.50€ | 36€

Mutkaton mineraalinen ja sitruksinen piemontelainen.

Tehty 700 metrissä kasvaneista Cortese-rypäleistä

JOSEPH CATTIN

RIESLING

7.50€ | 10€ | 46€

Hedelmäinen ranskalainen riesling Alsacesta. Yleisviini

kala- ja äyriäisruokien sekä salaattien seuraksi

FLOR DE CRASTO

BRANCO

8,50€ | 11,50€ | 52€

Portugalin rypäleistä tehty viini, jossa on sauvignon-

blancaista yritysyyttä. Kiva kaveri kevyille ruoille ja kalalle

LA CIRCULADE

CHARDONNAY

9€ | 12€ | 55€

Puhdaspiirteinen ja omenainen chardonnay Ranskasta

TOKAJ-HÉTSZÓLÓ

DRY FURMINT

10,50€ | 14€ | 65€

Unkarin lahja valkoviinin ystäville. Mausteinen ja runsas

mutta täysin kuiva. Hyvä pari vaikka possulle tai rasvaiselle

kalalle

JOSEPH MELLOTT

- | - | 85€

SANCERRE LA GRAVELIÈRE

Huipputuottajan elegantti, herukainen ja raikas

sauvignon blanc Loiren laaksosta

CHABLIS 1^{er} CRU

'VAULIGNOT' 2016

- | - | 99€

Elegantti chablis, jota ei ole pilattu tammella.

Luonnetta löytyy ruoille läpi aterian

ROSÉT

12cl | 16cl | plo

MONT'ALBANO

6,50€ | 8,50€ | 39€

Italialainen luomurosé Bardolinosta Venetosta. Nenässä on

kirsikkaa ja mansikkaa. Mainio viini salaateille ja kalalle

MARGALH

8€ | 10,50€ | 49€

Eteläranskalainen provence-tyylinen luomurosé

PUNAISET

12cl | 16cl | plo

SANSILVESTRO

PIEMONTE BARBERA

6,50€ | 8,50€ | 39€

Keskityteläinen ja karhunvatukkainen italialainen

MÜNZBERG

8€ | 10,50€ | 49€

Punamarjainen ja ryhdikäs saksalainen pinot noir

LA CIRCULADE SYRAH 8€ | 10,50€ | 49€

Puhdaspiirteinen ranskalainen syrah, jossa sopivasti

mausteisuutta vahvempienkin ruokien kumppaniksi

FLOR DE CRASTO

8,50€ | 11,50€ | 52€

Branco-sisarensa tapaan valmistettu Portugalin omista

rypäleistä. Lämmin ja rehevä viini erityisesti lihan seuraksi

LE CALENDRE

9,50€ | 13€ | 60€

VALPOLICELLA

Tyylikäs, keveä ja marjaisa italialainen kaunotar, jota

punkun ystävä voi nauttia myös kalan ja äyriäisten kanssa

L'O DE JONCIER

CÔTES DU RHÔNE

11,50€ | 15,50€ | 72€

Luonnomukaisesti viljelty pirteä ja hieman mausteinen

ranskalainen. Varsinainen löytö Liracista Rhônen laaksosta

ONTAÑÓN

RESERVA 2010

13€ | 17€ | 79€

Yli kymmenvuotias Espanjan Rioja Alta -alueelta tuleva

vaniljainen ja tamminen mutta silti hedelmäinen viini.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

CLASSICO 2015

- | - | 125€

Maultaan konsentroitunut ja täyteläinen.

Ryhdikäs ja napakka voimakkaiden ruokien seuralainen

MAKEAT

4cl | 8cl

UMESHU

6€ | 12€

Herkullinen ja hieman marsipaaninen japanilainen likööri

ume-hedelmästä eli japaninaprikoosista

GRANDE MAISON

6€ | 12€

Kuuluisan Sauternes'in veroinen herkku Monbazillacista

GRAHAM'S NATURA

4,50€ | 9€

Luomuportviini Reserve-luokituksella