



Klubin Ravintola

HÖGFORSIN RUUKIN PELTI

Runsas valikoima Tehtaan Hotellin keittiön parhaita alkuruokia (PG)

17 € / hlö

Tarjoillaan kahdelle tai sitä useammalle ruokailijalle

TEHTAANPUISTON PELTI

Runsas valikoima Tehtaan Hotellin keittiön kiitettyjä kasvisalkuruokia (PV, PG)

16 € / hlö

Tarjoillaan kahdelle tai sitä useammalle ruokailijalle

HÖGFORS TAPAS

Alkuruoaksi suosittelemme

2-3 Högfors tapasta per henkilö

ANKKARILLETTEÄ (M, G) 7 €

Friteerattua persiljajuurta ja mustaherukkahyytelöä

SOMERON PALVIN 6 €

SAVUKALKKUNAA (M, G)

Mustaherukkahyytelöä

PERUNAMAKKARAKROKETTI (M) 6 €

Murskattua puolukkaa

RIIMIKUUSIPEURAA HARJUN 8 €

TILALTA (M, G)

Piparjuurta

HAUKIKROKETTI (L) 6 €

Fenkolia

SAVUSÄRKIMOUSSEA (L) 5 €

Mummonkurkkua

HUNAJAPAAHDETTUA PUNA- 5 €

JUURTA (L, G)

Fetajuustoa ja pähkinää

HERNEHUMMUSTA (V, PG) 5 €

Tehtaan Hotellin klassikko hapanjuurileivän kera

KAUDEN KOTIMAISTA JUUSTOA (G) 6 €

Klubin keittiön hilloketta

PÄÄRUOKIA

Klassikoiksi jo muodostuneet

FAGERKULLAN CELERY & CHIPS (V) 21 €
Pankoleivitettyä selleriä, paahdettua perunaa & remoulade-kastiketta

FAGERKULLAN FISH & CHIPS (L) 25 €
Pankoleivitettyä ahventa, friteerattua perunaa & Klubin remoulade-kastiketta

PAAHDETTUA SIIKAA (L, G) 29 €
Kotimaista siikaa, juurespyttipannua ja Klubin hollandaisekastiketta

PELTO-SEPPÄLÄN TILAN 32 €
PIHVILIHAA (L, G)
Selleripyreetä, friteerattua kotimaista perunaa ja portviinikastiketta

Keittiömme toteuttaa annokset mahdollisuuksien mukaan gluteenittomina ja / tai vegaanisina. Lisätietoa Tehtaan Hotellin tiimiläisiltä.

Klubin Ravintola



TEHTAAN TULEVIA KLASSIKOITA

TEHTAANJOHTAJATTAREN SALAATTI (L, G) 16 €

Sydänsalaattia, rucolaa, Klubin vinaigretta, hunajapaahdettua punajuurta, kvinoaa, fetajuustoa ja hernehummusta

HARJUN TILAN KUUSIPEURA-BURGER (L, PG) 19 €

Puolukkapekonihilloa, kuusenkerkkämajoneesia, maustekurkkua, pikkelöityä punasipulia ja rucolaa

KLUBIN RAPEA KALABURGER (L) 19 €

Tuoreita, paneroituja ahvenfileitä, remouladekastiketta, mummonkurkkua, pikkelöityä punasipulia ja rucolaa

TEHTAAN KASVISBURGER (L, PV) 16 €

Friteerattua selleriä, remouladekastiketta, mummonkurkkua, pikkelöityä punasipulia ja rucolaa

TEHTAAN HOTELLIN 14 € / 21 €

BOUILLABAISSE (L, PG)

Ranskalaistyyppinen runsas kalakeitto äyriäisillä ja paistetulla kotimaisella siialla

LISUKKEET

PARMESANRANSKALAISET 5 €

Tryffelimajoneesia

LISUKESALAATTI 5 €

Endiiviä ja sydänsalaattia ryhdikkäällä sinappivinaigretellä

JÄLKIRUOKIA

SUKLAAFONDANT (L, G) 9 €

Vaniljajäätelöä ja marjamelbaa

KARDEMUMMA-CRÈME BRÛLÉE (L, G) 9 €

Tehtaan Hotellin oman pihan omenahilloketta

JÄÄTELÖKAHVI TAI -KAAKAO (L, G) 7 €

JÄÄTELÖT (L, G) & SORBETIT (V, G) 5 €

Kysy valikoimasta tarjoilijalta!

Keittiömme toteuttaa annokset mahdollisuuksien mukaan gluteenittomina ja / tai vegaanisina. Lisätietoa Tehtaan Hotellin tiimiläisiltä.

KÄY TUTUSTUMASSA TEHTAAN HOTELLIN 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 Kosken Tilan hunajaa.

Puodissa on kaupan myös lukemista sekä parhaiden karkkilalaisten & eurooppalaisten tuottajien herkkuja.

Janoiselle kulkijalle puoti tarjoaa kattavan valikoiman juomia kotiin tai Jokisaunalle mukaan vietäväksi.

KUOHUVAT

12cl | 16cl | plo

JAUME SERRA

ORGANIC BRUT 7,50€ | 10€ | 45€

Kuivoa mutta runsas luomu-cava alkijuomaksi tai kevyiden ruokien seuraksi

CASTELLBLANC

ROSADO CAVA 8,50€ | 11,50€ | 52€

Hieman makea ja marjainen rosé-kuohu.

Toimii ihan sellaisenaan ja ystävien seurassa

CERADELLO PROSECCO 9€ | 12€ | 55€

Täysin kuiva mutta hedelmäinen luomukuohu.

Tyylikäs aperitiivi ja kalaruokien seuralainen

CRÉMANT D'ALSACE - | - | 76€

Joseph Scharschin kuiva ja tyylikäs crémant

NOMINÉ-RENARD BRUT - | - | 99€

Kevyesti paahteinen aito samppanja pieneltä

perheomisteiselta viljelijä-tuottajalta Villevenardin kylästä

VALKOISET

12cl | 16cl | plo

STEININGER

GRÜNER VELTLINER 8,50€ | 11,50€ | 49€

Itävaltalainen kuiva, ryhdikäs ja hedelmäinen grüner

JOSEPH CATTIN

RIESLING 8,50€ | 11,50€ | 52€

Hedelmäinen ranskalainen riesling Alsacesta. Yleisviini

kala- ja äyriäisruokien sekä salaattien seuraksi

FLOR DE CRASTO

BRANCO 9,50€ | 13€ | 59€

Portugalin rypäleistä tehty viini, jossa on sauvignon-blancmaista yrttisyöttä. Kiva kaveri kevyille ruoille ja kalalle

LA CIRCULADE

CHARDONNAY 10€ | 13,50€ | 62€

Puhdaspiirteinen ja omenainen chardonnay Ranskasta

TOKAJ-HÉTSZÓLÓ

DRY FURMINT 12€ | 16€ | 72€

Unkarin lahja valkoviinin ystäville. Mausteinen ja runsas mutta täysin kuiva. Hyvä pari vaikka possulle tai rasvaiselle kalalle

JOSEPH MELLOTT - | - | 94€

SANCERRE LA GRAVELIÈRE

Huipputuottajan elegantti, herukkainen ja raikas

sauvignon blanc Loiren laaksosta

CHABLIS 1^{er} CRU

'VAULIGNOT' 2016 - | - | 109€

Elegantti chablis, jota ei ole pilattu tammella.

Luonnetta löytyy ruoille läpi aterian

ROSÉT

12cl | 16cl | plo

MONT'ALBANO

7,50€ | 10€ | 45€

Italialainen luomurosé Bardolinosta Venetosta. Nenässä on kirsikkaa ja mansikkaa. Mainio viini salaateille ja kalalle

MARGALH

9€ | 12€ | 55€

Eteläranskalainen provence-tyylinen luomurosé

PUNAISET

12cl | 16cl | plo

SANSILVESTRO

PIEMONTE BARBERA 7,50€ | 10€ | 45€

Keskittäyteläinen ja karhunvatukkainen italialainen

HONORO VERA MONASTRELL

ORGANIC 8,50€ | 11,50€ | 52€

Nuorekas, lämminhenkinen ja kypsän marjainen täyteläisten liharuokien seuralainen Jumillan alueelta Espanjasta

MÜNZBERG

9€ | 12€ | 55€

Punamarjainen ja ryhdikäs saksalainen pinot noir

FLOR DE CRASTO

9,50€ | 13€ | 59€

Branco-sisarensa tapaan valmistettu Portugalin omista rypäleistä. Lämmin ja rehevä viini erityisesti lihan seuraksi

LE CALENDRE

10,50€ | 14€ | 65€

VALPOLICELLA

Tyylikäs, keveä ja marjaisa italialainen kaunotar, jota punkun ystävö voi nauttia myös kalan ja äyriäisten kanssa

L'O DE JONCIER

CÔTES DU RHÔNE 13€ | 17€ | 79€

Luonnomukaisesti viljelty pirteä ja hieman mausteinen ranskalainen. Varsinainen löytö Liracista Rhône'n laaksosta

ONTAÑÓN

RESERVA 2010 14,50€ | 19€ | 89€

Yli kymmenvuotias Espanjan Rioja Alta -alueelta tuleva vaniljainen ja tamminen mutta silti hedelmäinen viini.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

CLASSICO 2015 - | - | 138€

Maultaan konsentroitunut ja täyteläinen.

Ryhdikäs ja napakka voimakkaiden ruokien seuralainen

MAKEAT

4cl | 8cl

UMESHU

7€ | 14€

Herkullinen ja hieman marsipaaninen japanilainen likööri ume-hedelmästä eli japaninaprikoosista

GRANDE MAISON

7€ | 14€

Kuuluisan Sauternes'in veroinen herkkä Monbazillacista

GRAHAM'S NATURA

6€ | 12€

Luomuportviini Reserve-luokituksella