



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 16 €

SALAATTI (L, G)

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 €

BOUILLABASSE (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 tiimiläisi

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.

Viinilista

KUOHUVAT

12cl | 16cl | plo

JAUME SERRA ORGANIC BRUT 7,50€ | 10€ | 45€

Erittäin kuiva ja hapokas cava. Sopii alkumaljaksi, aperitiiviksi tai vaikka juomaksi läpi aterian.

VEUVE AMBAL CRÉMANT

DE BOURGOGNE 12,50€ | 16,50€ | 76€

Tyylikäs samppanjamenetelmällä tehty cremat alkujuomaksi tai kevyiden ruokien seuraksi

CASTELLBLANC

ROSADO CAVA 8,50€ | 11,50€ | 52€

Hieman makea ja marjainen rosé-kuuhu.

Toimii ihan sellaisenaan ja ystävien seurassa

CERADELLO PROSECCO 9€ | 12€ | 55€

Täysin kuiva mutta hedelmäinen luomukuuhu.

Tyylikäs aperitiivi ja kalaruokien seuralainen

CHAMPAGNE POL ROGER BRUT RÉSERVE

0,75 ml - | - | 99€

Erittäin kuiva mutta tasapainoinen klassikko, Englannin kuningashuoneen samppanja

CHAMPAGNE POL ROGER BRUT 0,375 ml | 49€

VALKOISET

12cl | 16cl | plo

HUGEL TRADITION "1639" 9,50€ | 12,50€ | 59€

Hugelin perheen upea Alsacelainen valkoviini, jossa mm. riesling- ja gewürzaminer-rypäleitä. Kalan paras kaveri. Vegaaninen viini

LAMBERTI CA'PREELLA PINOT GRIGIO

8,50€ | 11,50€ | 52€

Veneton alueelta helteisen päivän kevyt herkku. Kiva kaveri sellaisenaan, kevyille ruoille ja kalalle

HIRTL GRÜNER VELTLINER 8,50€ | 11,50€ | 49€

Erittäin kuiva, hedelmäisen hapokas grüner, kala- ja äyriäisruokien ja salaattien seuraksi.

JOSEPH CATTIN RIESLING 8,50€ | 11,50€ | 52€

Hedelmäinen, mutta kuiva Alsacen alueen Riesling. Yleisviini kala- ja äyriäisruokien ja salaattien seuraksi.

THÖRLE RIESLING FEINHERB 11€ | 15€ | 68€

Saksan Rheinhessenin alueen puolikuiva, hapokas riesling, sopii hyvin aperitiiviksi tai salaattien ja kasvien kanssa nautittavaksi. Vegaaninen

TXOMIN ETXANIZ TXAKOLI 10,50€ | 14€ | 65€

Baskimaan raikas viini kesäisten pikkusuolaisten pariaksi tai nautittavaksi terassilla sellaisenaan. Kokeiltava!

12cl | 16cl | plo

SANCERRE LA CHATELLENIE - | - | 94€

Joseph Mellot'n viinitalon upea, aromaattinen Sancerre. Maussa trooppisia hedelmiä ja sitrusta. Vegaaninen

CHABLIS

- | - | 99€

Elegantti chablis, jota ei ole pilattu tammella.

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

CHAPOUTIER BELLRUCHE ROSÉ - | - | 59€

Kesäinen rosé Rhône'n alueelta, sisältää suurimmaksi osaksi Grenache-rypälettä ja lisäksi Cinsaultia ja Syrahia. Sopii hyvin salaattien ja kesäisten ruokien kanssa

PUNAISET

12cl | 16cl | plo

MONTES PINOT NOIR

8€ | 11€ | 48€

Chileläinen Limited Edition Pinot Noir -viini. Maku on hyvin tasapainoisen hapokas. Sopii hyvin vaaleiden liha-, kala- ja lohiruokien seuraksi.

HONORO VERA ORGANIC 9€ | 12€ | 53€

Maussa herukkaa, tummaa kirsikkaa, luumua ja muhevan mullan vivahteita. Keskitäyteläinen, sopii hyvin liharuokien ja kovien juustojen kanssa

BERTANT VALPOLICELLA RIPASSO - | - | 74€

Maku täyteläinen, tuntuva kuivattujen hedelmien vivahtetta

ONTAÑÓN RESERVA 2010 14,50€ | 19€ | 89€

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

AMARONE LE CALENDRE VALPOLICELLA

CLASSICO

- | - | 139€

Ryhdikäs ja napakka voimakkaiden ruokien seuralainen

MAKEAT

4cl | 8cl

UMESHU

6€ | 12€

Herkullinen japanilainen likööri japaninaprikoosista

GRANDE MAISON

6€ | 12€

Kuuluisan Sauternes'in veroinen herkku Monbazillacista

GRAHAM'S NATURA

4,50€ | 9€

Luomuportviini Reserve-luokituksella