



Bistromenu

PEHTOORIN PINAATTILÄTYT

Tuoreesta pinaatista paistettuja lätyjä ja Heikkilän kylmää luomujuustokastiketta sekä herukkahilloa. Lisäksi raikasta vihersalaattia, pikkeli porkkanaa ja paahdettuja kurpitsansiemeniä.

20 €

Viinisuositus: Rönnvikin Roseviini puna- ja valkoherukoista, puolimakea

NUOREN EMÄNNÄN KUKKAKAALIPIHVI

Mehevä keittiön valmistama kukkakaalipihvi. Vierellä vihersalaattia, pikkeli kurkkua ja porkkanaa. Annoksen kruunaa Heikkilän kylmä luomujuustokastike ja keittiön yrttiöljy *G, saatavilla L, V*

19 €

Viinisuositus: Rönnvikin viherherukkaviini, puolikuiva

KAMREERIN KALASAALIS

Rönnvikissä savustettua kotimaista kirjolohta ja keittiön lämmintä perunasalaattia. Annoksen kruunaa sitruuna-voikastike sekä yrttiöljy. **L, G**

26 €

Viinisuositus: Egil karviasviini, puolikuiva



RÖNNVIKIN HAMPURILAINEN

Oman leipomomme briossin välissä nautanjauhelihapihvi 150 g Katajan lihasta, tarjoillaan medium. Lisäksi olutsipulihilloketta, raikasta salaattia, pikkeli kurkkua, ketsuppia ja kokojyväsinnappimajoneesia. Vierellä Rönnvikin maalaisperunat sekä paahdettua aiolia. *L, Saatavana G.*

24 €

Viinisuositus: Kostian kutsu mustaherukkaviini puolikuiva, Olut Pajan olut tai Tilan oma "spritzer"

VIINITILAN HAMPURILAINEN, KANA

Oman leipomomme briossin välissä keittiön itse paneroitu rapea kanafile. Lisäksi punaherukkahilloketta, raikasta salaattia, pikkeli punasipulia, tomaattia sekä paahdettua aiolia. Vierellä Rönnvikin maalaisperunat sekä paahdettua aiolia.

L, Saatavana G.

24 €

Viinisuositus: Kamreerin valkoherukkaviini, kuiva tai puolikuiva, Olut Pajan olut tai Tilan oma "spritzer"

TILANHOITAJAN KANAA

Rönnvikin tilalta rapea paneroitu kanafile ja yrttivoikastiketta. Keittiön maalaisperunat, hunajarakuuna porkkanoita sekä paahdettua aiolia.

L, G

24 €

Viinisuositus: Kamreerin valkoherukkaviini, kuiva tai puolikuiva



LÄHITILOJEN MAISTELULAUTANEN

Maistelulautanen meiltä ja lähitiloilta. Rönnvikissä savustettua kotimaista kirjolohta ja lämmintä perunasalaattia, Katajan maukasta palvikinkkua sekä raikasta vihersalaattia ja yrtti öljyä. Oman leipomon saaristolaisleipää ja vaahdotettua voita. Heikkilän Juustolan luomujuustoja ja punaherukkahilloa. *Saatavana G*

25 €

Viinisuositus: Rönnvikin Roseviini, puna- ja valkoherukoista, puolimakea tai Olut tai viinitasting. Sopii myös pieneen maisteluun kahdelle.

Jälkiruoat

VIINITILAN MAKEAA 30 v

Raikasta jugurttimoussea sekä punaherukkahilloa ja keksimurua. *L, G*
10 €

Juomasuositus: Kamreerin VSOP omenatisle tai tilan marjalikööri

ISÄNNÄN JUUSTOLAUTANEN

Heikkilän juustolan kolme erilaista luomujuustoa ja keittiön herukkahilloa sekä oman leipomon saaristolaisleipää. *Saatavana G*

12 €

Juomasuositus: Kamreerin VSOP omenatisle tai Viherherukka jälkiruokaviini



RÖNNVIK

LASTEN HAMPURILAINEN

Oman leipomomme briossin välissä, keittiön valmistama naudanjauhelihapihvi 75 g Katajan lihasta sekä ketsuppia. Vierellä Rönnvikin maalaisperunat sekä raikasta salaattia, kurkkua ja tomaattia. *L, saatavana G*

10 €

Juomasuositus: Oman tilan omena-raparperilimonadi

LASTEN PINAATTILÄTTY

Tuoreesta pinaatista, voissa paistettu lätty ja maalaisperunoita. Vierellä salaattia, kurkkua ja tomaattia sekä keittiön herukkahilloa.

10 €

Juomasuositus: Oman tilan punaherukkalimonadi

Kysy lisää allergeeneistä henkilökunnaltamme