



TILANHOITAJAN KUKKAKAALIPHVI

Rönnvikin Keittiön valmistama mehevä kukkakaalipihvi. Vierellä raikasta vihersalaattia pikkeli kurkulla ja retiisillä sekä suolaporkkanaa. Annoksen kruunaa Heikkilän tilan kylmä luomujuustokastike. Lisäksi keittiön yrtti öljyä ja punaherukkahilloketta. G, saatavana L, V

19 €

Viinisuositus: Rönnvikin karviaisviini, puolikuiva

PEHTOORIN PINAATTILÄTYT

Tuoreesta pinaatista voissa paistettuja lätyjä ja Heikkilän kylmää luomujuustokastiketta ja punaherukkahilloa. Lisäksi raikasta vihersalaattia, pikkeli kurkulla ja retiisillä sekä suolaporkkanaa ja paahdettuja kurpitsansiemeniä. Saatavana L

22 €

Viinisuositus: Rönnvikin roseviini puna- ja valkoherukoista, puolimakea

KAMREERIN KANAA

Rönnvikin tilalta rapea paneroitu kanafile ja keittiön yrttivoikastiketta. Vierellä paahdettuja perunoita ja maukkaita porkkanoita. Lisäksi rosmariinimajoneesia ja punaherukkahilloa. L, G

Saatavana raikkaalla salaattipedillä.

25 €

Viinisuositus: Rönnvikin valkoherukkaviini, kuiva/ puolikuiva

TALONPOJAN PALVATTUA POSSUA

Katajan Lihan palvattua pariloitua maatiaispossun kassleria. Vierellä paahdetut perunat, maukkaat porkkanat sekä keittiön olutsipulihilloketta ja pikkeli kurkkua. Annoksen kruunaa tilan mustaherukkaviinikastike sekä rosmariinimajoneesi ja kokojyväsinappi. L, M, G

27 €

Juomasuositus: Kostian kutsu mustaherukkaviini kuiva/ puolikuiva tai Olut Pajan olut



VIINITILAN HAMPURILAINEN, HÄRKÄ

Oman leipomon briossin välissä nautanjauhelihapihvi 150 g, Katajan Lihasta, tarjoillaan medium. Lisäksi Heikkilän paneroitua grillijuustoa ja olutsipulihilloketta. Raikasta salaattia, pikkeli kurkkua, ketsuppia ja rosmariinimajoneesia. Vierellä maalaisperunoita ja rosmariinimajoneesi.

Saatavana L, G, M

26 €

Saatavana tuplapihvillä + 5 €

Juomasuositus: Rönnvikin mustaherukkaviini puolikuiva tai Olut Pajan olut tai tilan siideri

VIINITILAN HAMPURILAINEN, KANA

Oman leipomon briossin välissä Rönnvikin tilan paneroitu kanafile. Lisäksi raikasta salaattia, pikkeli kurkkua ja retiisiä, punaherukkahilloketta ja paahdettua valkosipulimajoneesia. Vierellä maalaisperunoita ja paahdettua valkosipulimajoneesia. L, saatavana G, M

25 €

Juomasuositus: Rönnvikin valkoherukkaviini kuiva tai puolikuiva/ tilan siideri/ tilan spritzer

VIINITILAN HAMPURILAINEN, KUKKIS

Oman leipomon briossin välissä keittiön herkullinen kukkakaalipihvi. Lisäksi Heikkilän tilan paneroitua grillijuustoa, raikasta vihersalaattia, pikkeli kurkkua ja retiisiä sekä paahdettua valkosipulimajoneesia. Vierellä maalaisperunoita ja valkosipulimajoneesia. Saatavana L, G, V

24 €

Juomasuositus: Rönnvikin viherherukkaviini puolikuiva/ tilan siideri/ tilan spritzer



MUMMON PANNUKAKKUA

Perinteistä pannukakkua. Tarjoillaan tilan raparperihillolla ja aidolla kermavaahdolla. L

12 €

***Viinisuositus:** Rönnvikin neito vadelmaviini, makea*

MUUSAN VADELMASORBETTI

Jäistä vadelmasorbettia sekä suklaakastiketta. L, G, V

12 €

***Juomasuositus:** tilan marjalikööriä/ tilan omenetisle*

LASTEN HAMPURILAINEN

Oman leipomon briossin välissä naudanlihapihvi 75 g, Katajan lihasta sekä Heikkilän tilan juustoa ja ketsuppia. Vierellä maalaisperunat ja ketsuppia sekä tuorekurkku- ja porkkanatikkuja.

L, saatavana G, M

12 €

***Juomasuositus:** Rönnvikin limonaadi – omenaraparperi tai punaherukka*

LASTEN PINAATTILÄTTY

Tuoreesta pinaatista voissa paistettu lätty. Vierellä maalaisperunat ja ketsuppia sekä tuorekurkku- ja porkkanatikkuja.

12 €

***Juomasuositus:** Rönnvikin limonaadi – omenaraparperi tai punaherukka*

Rönnvikin maalaisbistron keittiössä valmistetaan kaikki tuotteet alusta alkaen itse.

Suosimme ruoan valmistuksessa lähitilojen tuotteita.

Käyttämämme liha on aina kotimaista.