



Jouluillallinen

24.–25.12.2026 | Kattaukset klo 15–18 ja 19–21

70 €

Alkupalapöytä

Vihersalaattia ja Marskin vinegrettiä (V, G)
Metsäsienisalaattia (V, G)
Rosollia ja punajuurivaahtoa (V, G)
Waldorfinsalaattia (V, G)
Katkarapuskagenia ja ruissipsejä (L, G)
Caviart-kreemiä ja siianmätimoussea (V)
Pikkelöityjä kasviksia (V, G)
Jääfenkolicarpacciota ja puolukka-aiolia (V, G)

Marskin sillivalikoima

Salmiakkisilliä (M, G)
Valkosipulisilliä (L, G)
Mustaherukkasilliä (M, G)
Katajanmarjasilakkaa (M, G)

Marskin kalapöytä

Graavilohta ja graavisiikaa, hovimestarinkastiketta (M, G)
Lämminsavukirjolohta ja tartarkastiketta (L, G)

Leikkelelajitelma

Pippuripaahdtopaistia ja paahdettua piparjuuriaiolia (M, G)
Kalkkunapastramia ja Cumberlandinkastiketta (M, G)
Seitan-kinkkua (M)
Joulukinkkua, herneitä ja luumuja (M, G)
Joulumakkaroita, Marskin sinappia ja haudutettua punakaalia (L, G)

L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen M = Maidoton G = Gluteeniton V = Vegaaninen

KUUSI PALAA



Jouluillallinen

24.–25.12.2026 | Kattaukset klo 15–18 ja 19–21

Lautasannoksena erikseen tilattuna

Lipeäkalaa (L, G)

Valkokastiketta, herneitä, voisulaa

Lämmin ruoka pöytään tarjoiltuna lautasannoksena

Grillattua petit tenderiä, kermaista pippurikastiketta (M, G)

Kastanjamurekkeella täytettyä kalkkunanrintaa ja yrttipunaviinikastiketta (L, G)

Paahdettua nieriää, valkoviinikastiketta (L, G)

Punajuuriröstiä, pähkinävinegrettiä ja Chavre-mousse (V, G)

Jälkiruokapöytä

Jouluhalko (L)

Joulutorttuja (L)

Kotimaisia juustoja, Marskin hilloja ja Åbyn näkkileipää (L)

Vadelma-mustikka- ja karamellisuklaaraakakakkua (V, G)

Vanilja-tähtianispannacotta (L, G)

Marmeladivalikoima (V, G)

Suklaakonvehteja

L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen M = Maidoton G = Gluteeniton V = Vegaaninen

KUUSI PALAA