



RÖNNVIK

Bistromenu

PEHTOORIN PINAATTILÄTYT

Tuoreesta pinaatista paistettuja lätyjä ja Heikkilän luomujuustokastiketta sekä herukkahilloa. Lisäksi raikasta salaattia, pikkelöityä kukkakaalia ja paahdettuja kurpitsansiemeniä. *L*

18 €

Viinisuositus: Rönnvikin Roseviini puna- ja valkoherukoista, puolimakea

NUOREN EMÄNNÄN KUKKAKAALIPIHVI

Mehevä keittiön valmistama kukkakaalipihvi. Vierellä paahdettua perunaa, itsetehtyä retiisirelissää, rapeaa varsiparsakaalia sekä yrttiöljyä *V, G, L*

19 €

Viinisuositus: Kamreerin valkoherukkaviini, kuiva tai puolikuiva

TILANHOITAJAN JUUSTOSALAATTI

Raikkaalla salaattipedillä, pikkelöityä kurkkua, kirsikkatomaattia, Heikkilän tilan luomu grillijuustoa. Salaatin kruunaa keittiön yrttpohjainen salaatinkastike. Vierellä paahdettua oman artesaanileipomom saaristolaisleipää.

20 €

Viinisuositus: Rönnvik viherherukkaviini, puolikuiva



RÖNNVIK

VIINITILAN HAMPURILAINEN

Oman leipomomme briossin välissä keittiön valmistama nautanjauhelihapihvi 150 g

Katajan lihasta, tarjoillaan medium. Lisäksi raikasta salaattia, pikkelikurkkua, rosmariinimajoneesia ja itsetehtyä ketsuppia sekä karamellisoitua sipulia. Vierellä

Rönnvikin maalaisperunat. *L, Saatavana G*

22 €

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

OMAN TILAN KANAA

Rönnvikin tilalta mehukasta timjamilla maustettua kananrintaa.

Paahdettua perunaa, porkkanaa, rapeaa varsiparsakaalia, pikkelöityä kukkakaalia, sekä rakuunavoisulaa. *L, G*

23 €

Viinisuositus: Kamreerin valkoherukkaviini, kuiva tai puolikuiva

KAMREERIN LOHIKEITTOA

Suomalaista kirjolohta, kermaista kalalientä porkkanan ja muiden höysteiden kera. Lisäksi Artesaanileipomomme saaristolaisleipää.

L, Saatavana G

18 €

Viinisuositus: Egil karviasviini, puolikuiva



RÖNNVIK

RÖNNVIKIN MAISTELULAUTANEN

Maistelulautanen meiltä ja lähitiloilta. Rönnvikin oman tilan timjamimarinoitua kananrintaa, retiisirelissää, vihersalaattia sekä pikkelöityä kurkkua. Lisäksi Katajan maukasta palvilihaa ja makkaraa sekä Heikkilän Juustolan luomujuustoa. Meillä leivottua artesaanileipää, maalaisperunat ja valkosipulimajoneesia. *Saatavana G*

25 €

Viinisuositus: Rönnvikin Roseviini, puna- ja valkoherukoista, puolimakea tai Olut

Lisukkeeksi

Keittiön maalaisperunat *M, G*

Tilan keittiön maalaisperunat ja itsetehtyä ketsuppia

5 €

Höysteperunat *M, G*

Tilan keittiön maalaisperunat pikkelsin, valkosipulimajoneesin ja sipulin kera

8 €

Salaattikulho *M, G*

Raikas salaattipeti, relissää, pikkelöityä kurkkua ja yrttiöljyä

5 €

Saaristolaisleipää & majoneesia *L, G*

Artesaanileipomossa valmistetut saaristolaiskolmiot sekä talon rosmariinimajoneesia

6 €



RÖNNVIK

DIPIT

Yrttidippi

Talon omista yrteistä tehtyä yrttimajoneesia *L, G*

Valkosipulidippi *L, G*

Tuoreella valkosipulilla maustettua majoneesia

Rosmariinidippi

Rosmariinilla höystettyä majoneesia *L, G*

Juustodippi

Heikkilän luomutilan juustokastiketta *L, G*

2 €

Jälkiruoat

EMÄNNÄN LÄTYT

Täyteläisellä kermalla sekä tilan oman hillon kera. *L*

8 €

Juomasuositus: *Kamreerin VSOP omenatisle tai tilan marjalikööri*

RÖNNVIKIN JUUSTOLAUTANEN

Heikkilän juustolan kolmea erilaista luomujuustoa sekä keittiön herukkahilloa ja tuoreita marjoja. *G*

10 €

Juomasuositus: Kamreerin VSOP omenatisle tai Viherherukka jälkiruokaviini



LASTEN HAMPURILAINEN

Oman leipomomme briossin välissä, keittiön valmistama nautanjauhelihapihvi 75 g Katajan lihasta sekä juustoviipale. Vierellä Rönnvikin maalaisperunat. Lisäksi keittiön ketsuppia ja raikasta salaattia. *L, saatavana G*
10 €

Juomasuositus: Oman tilan omena-raparperilimonadi tai Heikkilän tilan täysmaito

LASTEN PINAATTILÄTTY

Tuoreesta pinaatista, kirnuvoissa paistettu lätty. Lisäksi salaattia, Heikkilän luomujuustokastiketta sekä keittiön herukkahilloa.
9 €

Juomasuositus: Oman tilan punaherukkalimonadi tai Heikkilän tilan täysmaito

Kysy lisää allergeeneistä henkilökunnaltamme