

Green salad from Ahlberg garden with currant vinaigrette* (V) – *local product*
 Marinated Red Cabbage* (V)
 Walfdorf Salad* (V)
 Roasted autumn salad with Beets, Carrots & blue cheese* (LL)
 Smoked vendace* (L)
 Mustard herring and Juniper berry Baltic herring* (D)
 Cold cuts from Tyysteri smokery* (D) – *local product*
 Parmesan Frittata* (L)
 Boiled potatoes with dill butter* (L)

From RUNO's bakery:

Sourdough bread (V) - organic
 Focaccia (V) - organic
 Sweet rye bread - organic

Top the bread with:

Roasted Romesco (V, incl. almond)
 Pesto* (incl. seeds)
 Baba Ganoush* (V)
 Churned butter from Peltola
 Lactose-free butter (L)

Main course served to the table:

Duck leg confit, Butternut squash risotto & pickled red currants* (L)
 (Ask for the daily vegetarian option!)

Dessert served to table:

Blueberry pie & whipped crème anglaise (L)

From the dessert table:

Selection of Artisan cheese's and caramelized pecan nuts* (incl. nuts)
 RUNOs Artisan jams* (V)
 RUNOs chocolate chip cookies (L)
 Selection of fruits* (V)

Local light roasted coffee KUULAS from Paulig's roastery in Tolkkis
 Bradley's and Kusmi Tea selection
 Apple & Orange juice

More information about any special diet from our chefs. Please order our gluten free bread selection from our chef*.

V = Vegan, L = Lactose free, LL = Low lactose, D = dairy free, *The product is made using gluten free ingredients but due to a cross contamination risk we cannot guarantee a 100% gluten free product. All meat, fish and poultry products that we use are from Finland.



SPARKLINGS & COCKTAILS

House Prosecco	9€ / 49€
House Crémant	10€ / 55€
Perrier-Jouet Champagne	14€ / 85€

RUNO Raparperi Spritz	10€
<i>Homemade Rhubarb cordial & Sparkling wine</i>	

WINES

Riesling Trocken	9,50€ / 11,50€ / 55€
Friponne Rosé	9,50€ / 12,00€ / 55€
Pinot Noir "En Coteaux"	9,50€ / 11,50€ / 55€

COFFEE

Espresso	3,50€
Double Espresso	4,00€
Cappuccino	4,50€
Cafe Latte	4,50€

Huolehdiathan hyvästä käsihygieniasta, meiltä löytyy useita käsienpesu- sekä desinfiointipisteitä.

Please take care of good hand hygiene, wash your hands well and often. We have many spots for hand washing and hand sanitizers.

Ni tar väl hand om god handhygien och tvättar händerna ofta. Vi har även diverse handdesinficeringsställen.

Ahlbergin puutarhan vihersalaattia ja herukkavinaigrette* (V) - *Lähituote*
Marinoitua punakaalia* (V)
Waldorfin salaatti* (V)
Paahdettu syysalaatti punajuuresta, porkkanasta ja sinihomejuustosta* (VL)
Savustettuja muikkuja* (M)
Sinappisilliä ja katajanmarjasilakkaa* (M)
Tyysterin lihasavustamon leikkeleet* (M) - *lähituote*
Parmesaanimunakas* (L)
Keitetyt perunat & tillivoi* (L)

RUNOn leipomosta:

Hapanjuurileipää (V) - luomutuote
Focaccia (V) - luomutuote
Saaristolaisleipää - luomutuote

Leivän kanssa:

Paahteinen Romesco (V, sis. mantelia)
Pesto* (sis. siemeniä)
Baba Ganoush* (V)
Peltolan kirnuvoi
Laktoositon voi (L)

Pääruoka pöytään tarjoiltuna:

Ankankoipi confit, myskikurpitsarisotto & pikkelöityjä punaherukoita* (L)
(Kysy päivän kasvisvaihtoehdosta!)

Jälkiruoka pöytään tarjoiltuna:

Mustikkapiirakkaa & Vaahdotettua vaniljakastiketta(L)

Jälkiruokapöydästä:

Artesaanijuustoja ja karamellisoitua pekaanipähkinää* (sis. pähkinää)
RUNOn artesaanihilloja* (V)
RUNOn leipomon suklaahippukeksejä (L)
Hedelmävatit* (V)

Vaaleapaahaton kahvimme KUULAS Pauligin paahtimolta Tolkkisista
Bradley´s ja Kusmi teet haudutettuna
Appelsiini- ja omenamehu

Kysy allergeeneista kokeiltamme.
Gluteiiniton leipävalikoima pyydyttävä erikseen kokioltamme*.

V = Vegaaninen, L = Laktoositon, VL = Vähä laktoosinen, M = Maidoton, *Tuote valmistetaan gluteenittomista raaka-aineista, mutta sellaisissa olosuhteissa, että gluteenittomuutta ei voi taata kontaminaation riskin takia. Käyttämämme liha-, kala- ja siipikarjatuotteet ovat suomalaisia.

Grönsallad från Ahlbergs trädgård och vinbärsvinägrett* (V) – *Närproducerat*
Marinerad rödkål*(V)
Waldorfs sallad*(V)
Rostad höstsallad med rödbeta, morot och blåmögelost* (LL)
Senapssill och enbärsströmming* (M)
Kallskuret från Tjusterby rökeri* (M)- närproducerat
Parmesanomelett* (L)
Kokt potatis med dillsmör* (L)

Från RUNOs bageri:

Surdegsbröd (V) - ekologisk
Focaccia (V) - ekologisk
Skärgårdslimpa - ekologisk

Med brödet:

Rostad Romesco (V, innehåller mandel)
Pesto* (innehåller frön)
Baba Ganoush* (V)
Kärnat smör från Peltola
Laktosfritt smör (L)

Varmrätt serverad till bordet:

Konfiterat anklår, risotto med myskpumpa & inlagda röda vinbär*(L)
(Fråga efter dagens vegetariska alternativ!)

Efterrätten serverad till bordet:

Blåbärspaj & vispad vaniljsås (L)

Från efterrättsbordet:

Artesanostar och karamelliserade pekannötter* (innehåller nötter)
RUNOs artesansylt* (V)
Choklad kex från RUNOs bageri (L)
Fruktsortiment* (V)

Vårt ljusrostade kaffe KUULAS från Pauligs rosteri i Tolkkis
Bryggt te från Bradley och Kusmi
Apelsin- och äppeljuice

Fråga våra kockar om eventuella specialdieter.
Glutenfritt bröd fås på begäran av kocken*.

V = Vegan, L =Laktosfri, LL =Låg laktos, M = Mjölkfri, * Produkten är gjord på glutenfria ingredienser, men i sådana förhållanden att vi inte kan garantera att en kontamination med gluten inte skulle ha skett. Vi använder inhemska fisk-, kött- och fjäderfäprodukter.