



Talviselt lumeromantiline Vihula mõis.

Kirgas maitselaeng Vihula mõisast

TIINA KOLK
ajakirjanik

Mõisaajaloohuviliste rõõmuks tuli mullu enne jõule trükist Olita ja Hans Henrik Kjølby rohkete fotodega illustreeritud teos «Vihula mõis. 800 aastat Eesti ajalugu», mis viib lugeja põnevale teekonnale Lääne-Virumaale, Lahemaa rahvuspargi veerele maalilisse Vihula mõisa. See on Baltimaade suurim täismahus taastatud 30 hoonest koosnev mõisaansambel.

Kui varem teenis mõis sajandeid tulu maaviljelusest, piiritusetootmisest, metsast ning oma veskitest ja kõrtsidest, siis tänapäeval võrrustatakse külalisi luksuslikus mõisahotellis, restoranis, spaas, muuseumites ja loodusradadel.

Raamat virgutas taas sõpruskonnanaga ette võtma retke Vihula mõisa.

Alguses nautisime Lahemaa lumekuues metsade ja mererandade talvist vaikust, siis veetsime aega Vihula mõisakompleksi uudistades. Hämaruse saabudes otsustasime panna elamusterohkele päevale punkti õhtusöögiga härrastemaja teise korruse restoranis, mida ka Põhjamaade restoranijuht White Guide 2023 soovitas.

Meie seltskond on varemgi nii Vihula mõisa peamaja restoranis kui ka Kaval-Antsu kõrtsis einestanud ja alati kohalikku (mõisalikku) kokakunsti kiitnud. Seekordnegi kogemus oli meeldiv, nii et koduteel lahkasime maitseelamusi üksipulgi.

Eelroogadest valis üks meist kammkarbi *carpaccio* (15 eurot). Mereandide austaja hinnangul olid kõrvitsakreem ja klassikaline prantsuse-itaalia päritolu magus Sabayoni desertsitkaste, granaatõunaseemned ja vesikress kammkarbile kohased kaaslased – kogu kooslus tahtis vaat et keele alla viia. Ürtidega soolatud lambatalle välisfileed (13 eurot) tunnustasid sööjad samuti. Seda delikatessi õilistasid küüslaugu-pohlakreem, karamelliseeritud kollased tomatid ja punt rukolat. Kuulsime, et kevadest sügiseni saavad Vihula söögikohad värsket maitserohelist ning salateid mõisa kasvuhoonest

Õhukeseks viilutatud kammkarpidest *carpaccio*.

Kreemine koorikloomasupp.



Pardifilee sooja peedisalatit ja õunakompotiga.



Valik Vihula sorbette.



À la carte-restoran asub mõisa härrastemajas.

FOTOD: TOOMAS TUUL

ja köögiviljaaiast, kuid talvisel ajal tuleb värsket kraam kaugemalt.

Supisõbrad otsustasid proovida jõe-vähkidest keedetud kreemist koorikloomasuppi (10 eurot), mille imehead mekki täiustasid muu hulgas valge vein ja aniisise varjundiga apteegitill. Pakaselistel päevadel on kosutav ja soojendav supp lihtsalt kohustuslik!

Restorani pearoogade nimistus leidub samuti igale maitsele midagi. Meie seltskonna valikusöelale jäid röstitud

mägihornas (25 eurot), pardifilee (23 eurot) ja madalküpsetatud Iberico ehk Ibeeria siga (23 eurot). Kala kasulikkusest võib pikalt rääkida, aga koos röstitud köögiviljade, kartulipüree ja võikastmega mägihornas ületas kõik ootused. Pardifilee sooja peedisalatit, õunakompoti ja vesikressiga oli üks õhtusöögi staare. Liha oli parajalt küps ja peente maitseüanssidega, mida omakorda täiendasid mõnused lisandid.

Madalküpsetatud Ibeeria sealiha

Vihula mõisa restoran Lääne-Virumaal

- Toit: erakordne, iga gurmaani unistus
- Teenindus: elegantne ja hooliv
- Õhustik: stiilselt hubane ja romantiline
- Soovitame: kindlasti, ka talveromantikaks

seenesalatit ja risotoga nägi ahvatlev välja. Kuulsad Ibeeria sead liiguvad vabalt mägisel Hispaania maastikul ja sügiseti söövad ohtralt tammetõrusid, mis väljendub liha tumedamas värvuses ja õrnas pähklimaitstes. Koos lisanditega moodustas roog suurepärase ja toeka kõhutäite.

Söömaaja lõpetasime kohvi ja magusaga. Kes eelistas kahe šokolaadi kooki (10 eurot), kes Vihula sorbettide valikut (10 eurot), kes karamellist kreemi Vana Tallinna likööri (10 eurot). Neid magusroogi peab kiitma ülivõrdes. Kõige rohkem üllatasid oma hea-duses Vihula mõisa aiast pärit marjadest tehtud mahlajäätised.

Restoranist lahkudes saatis meid uksele peakokk Indrek Tiisk, kes mainis tulevastele mõisahuvilistele, et 19. veebruarini on restorani köök uuendamisel ja siis pakutakse restoranimenüüd vaid Kaval-Antsu kõrtsis.