



VIHULA MANOR
• COUNTRY CLUB & SPA •
BY UNIQUE HOTELS

3-häiguline jõulumenüü

3-COURSE CHRISTMAS MENU

EELROAD / STARTERS

Marineeritud lõhe tillikreemi, rukola ja rukkileivakrõpsudega
Marinated salmon with dill cream, arugula, and crispy rye bread

Hirve carpaccio balsamico-sibula, rukola ja röstitud pähklitega
Venison carpaccio with balsamic onions, arugula and toasted nuts

Röstitud peedi ja kõrvitsa salat pähklikastme ning seemnekrõpsuga (V)
Salad with roasted beetroot, pumpkin salad and seed crisp in nut dressing (V)

PEAROAD / MAINS

Ahjupraad seaküljest ploomide ja õuntega, kartuli-porgandipüree, hautatud hapukapsas
Oven-roasted pork with plums and apples, potato-carrot purée, braised sauerkraut

Ahjulõhe ürdikoorikus, valge veinikaste, röstitud juurviljad ja kartuligratään
Herb-crusted baked salmon, white wine sauce, roasted vegetables, potato gratin

Taimne pähkli-läätsepuder, röstitud juurviljad, jõhvikakaste (V)
Plant-based nut and lentil mash, roasted root vegetables, cranberry sauce (V)

DESSERT

Õhuline piparkoogivaht pohlamoosiga
Light gingerbread mousse with lingonberry jam

Šokolaadifondant hapuka jõhvikakastmega
Chocolate fondant with tart cranberry sauce

Vegan piparkoogikreem mandlipuru ja marjadega (V)
Vegan gingerbread cream with almond crumble and berries (V)

45 EUR / külaline / guest

