

Romantikapakett

Hotellitoas ootavad Teid restoran Raimondi köögis käsitsi valmistatud trühvliid
Ja pudel vahuveini Senorio de Orgaz Brut

Õhtusöögi kellaeg vastavalt Teie soovile restoran Raimondis

Esimene eelroog

Madaltemperatuuril küpsenud Ecofarmi forellifilee
fenkol/ juurseller/ kollane peet/ murulauk/ karusmari

Supp

Peipsi sibulasupp
sealiha/ kitsejuust

Pearoog

Estfarmi küülikuliha
baklažaan/ noor porgand/ püramiidkapsas/ tomat

Pearoa kõrvale pakume pokaali majaveini Riesling Classic Anselmann või Domaine de Pellehaut Rouge

Dessert

Karamellikreem
miniapelsin/ punane sõstar/ metspähkel/ karri

Lõpetuseks magusad suupisted

Värska vesi
Kohv, tee

Marko Lumera
Raimondi peakokk