TALLESÜDA HAUGIMARJA JA PÕLETATUD RABAGA

Puhta südametunnistusega valminud roog mille võib südamerahuga pakkuda isegi oma naabritele. Tüsedamast haugist lüpstud marja ja meeldivalt maitsestatud ning hakitud tallesüda murrab kõigi südamed

VÕIS KÜPSETATUD LESTAFILEE SALAT PETERSELLIKASTME, FRITITUD PETERSELLI, SELLER-KURGISALATI JA VÕRSETEGA

Tublide Hiiumaa kalurite saagist valmistame Mätiku Talumeierei võiga imelist lestafileed. Salat Vainu talu kurgist, Karu talu sellerist ja Käänu talu imeilusatest värvilistest kirsstomatitest, kastmeks Tammejuure Mahetalu kanepiõli ja Mesikuma mesi. Mõnusalt kreemine petersellikaste valmib Karu talu petersellist ja Tammejuure mahetalu kanepiseemnetest, viimase lihvi annavad Väikese Mahetalu võrsed.

KALASUPP LESTAST

Simmu Mardi talu porgandid, sibulad ja fenkol ning ürdid lasevad tunda vananaiste suve külluslikke maitseid.

SUITSULESTA MOUSSE PILLIROOKÕRRES LÕKKEKARTULI JA SOOLAKURGI ÄKISEGA

Lameda kehakujuga suitsusest solaariumist puhastatud ja kreemistatud filee serveeritud pillirookõrres koos vanakooli lõkkekartuliga toob tagasi mälestused. Kõik tuttavad maitsed veidi moodsamal moel poosetamas.

GRILLITUD LAMBAMAKS POHLA- JA MUSTA MARDI KASTMEGA

Maitserikkuse loob tripsuke Simmu Mardi talu köögivilju Muhumaalt ja pitsleib Muhu Pagaritelt. Kullapaja asukoht võib ilmutada end, kui pakume lambamaksa kõrvale Musta Mardi porter-tüüpi õlut Muhu Pruulikojalt.

KRÕBEDA LAMBAKEELE VÕILEIB PIHLAKA VÜRTSMOOSI, MARINEERITUD PAPRIKA JA MAAPIRNI TŠIPSIDEGA

Hiiumaal kasvatatud lammastest saab valmistada nii mõndagi maitsvat. Seekord katame Müüriääre pagari kõrvitsa ciabatta mõnusalt pehmeks keedetud ja võis kergelt krõbedaks praetud lambakeelega. Sinna juurde grammike Oosaare talu pihlaka vürtsmoosi, Vainu talu imelist paprikat, mille marineerime Hansu talu küüslaugu ja Tammejuure Mahetalu kanepiõliga ning tšipsideks valmistatud Käosalu talu maapirne.

MUSTIKAS JA KADAKAS

(SUUPISTE KOOGINA SERVEERIME KOOS HIIU GOURMETI GLÖGIGA)

Hiiumaa loodus ja rikkus kõige ehedamal moel. Hooajaline mustikas ja sammal oma ilus ja võlus mahlase keeksi sees ja ümber. Ei mingit illustreerimist ja trikitamist.

ASTELPAJUKREEM VÄRSKETE VAARIKATE, SPELTAHELBE-KANEPISEEMNEPURU JA ÕIETOLMUGA

Sepa Ökotalu astelpajudest ja Mätiku Talumeierei vahukoorest saab valmistada imemaitsvat kreemi. Lisaks juurde Läänemaa taluniku Ain Meentalo värsked mahevaarikad, Jahu Jaani speltahlevestest ja Tammejuure Mahetalu kooritud kanepiseemnetest küpsetatud krõbedik ja veidi krõmpsu Mesikuma õietolmu.

POHLATARRE

Meite metsade sügisene vürtsmari -pohl koos rammusa koorega meelitab välja kujutluspildid muikvel suudega metsahaldjatest, kellel varanduste kohta kõige rohkem juhatust võib olla.

TEILE KOKKAVAD

HIIUMAALT **Erlis Schönberg ja Tago Põldma**

MUHU SAARELT **Sirkka ja Ekke Paul Pintmann**

LÄÄNEMAALT **Kerlin Ledis ja Karina Kaasik**

Korraldaja
MTÜ Kärdla Kohvikutepäev