

## SUOLAISET VOHVELIT

### TOMAATTI-MOZZARELLA- VOHVELI

Kotimaista tomaattia, mozzarellaa,  
kartanon yrttiöljyä.

12,00€

**Juomasuositus:** Zensa Rosso Organico

### YRTTIMARINOIDUT SIENET

Yrttimarinoituja herkkusieniä,  
mummonkurkkuja, smetanaa ja  
herneenversoja. Saatavana myös  
vegaanisena.

12,00€

**Juomasuositus:** Espiritu de Chile Chardonney  
Gewürztraminer tai Karvilan Rose Hibiscus.

### KYLMÄSAVULOHI & TILlicREME-VOHVELI

Kylmäsavustettua kirjolohta Kerimäeltä,  
tillicremeä, kevätsipulia, mummonkurkkuja  
ja herneenversoja.

13,00€

**Juomasuositus:** Villa Valentina Organic Pinot  
Grigio

### KARTANON BURGERI-VOHVELI

Hiismäen luomutilan kyytön burgerpihvi,  
keittiömestarin hampurilaismajoneesi,  
tomaattia, punasipulia, mummon kurkkuja ja  
salaattia.

14,00€

**Juomasuositus:** Uuden Englannin  
Nahkamies tai Korven Kutsu Pale Ale

## MAKEAT VOHVELIT

### PEHTORIN SITRUUNAINEN VOHVELI

Pehtorin sitruunaista kurpitsahilloa ja talon omaa vaniljajäätelöä. Saatavana myös vegaanisena.

10,00€

### KARTANON PUUTARHAN OMENA-VOHVELI

Kartanon omenahilloa ja talon omaa vaniljajäätelöä. Saatavana myös vegaanisena.

10,00€

### KULMALAN TILAN MARJAHILLO-VOHVELI

Kulmalan tilan mansikka- tai vadelmahilloa ja talon vaniljajäätelöä. Saatavana myös vegaanisena.

10,00€

### TALON GRANOLA-VOHVELI

Kartanon kotitekoista granolaa, talon vaniljajäätelöä, tuoreita marjoja ja vaahterasiirappia. Saatavana myös vegaanisena.

10,00€

### ROCKY ROAD-VOHVELI

Fazerin sinistä suklaata, vaahtokarkkeja, suolapähkinöitä, rusinoita ja talon omaa vaniljajäätelöä.

10,00€

### KULMALAN TILAN MARJAT

Kulmalan tilan mansikoita, talon omaa vaniljajäätelöä ja kinuski- tai suklaakastiketta. Saatavana myös vegaanisena.

11,00€

**Makeiden vohveleiden makuparina suositlemme jälkiruokaviiniksi kotimaista Lepaan Annaa**

## TERVETULOA TIITTALAN KARTANON VOHVELIKAHVILAAN

Vuonna 1836 rakennetulla Tiittalan empirekartanolla on värikäs historia. Tätä alkuaan Sulkavaisen mäkenä tunnettua paikkaa ryhdyttiin nimittämään Tiittalaksi jo tiettävästi 1500-luvulla, jolloin tilalla asusti Tiittaisen maanviljelijäsuku.

Päärakennuksen piirustukset on tehnyt tiettävästi C. L. Engel, ja rakennus on kahdessa kerroksessa, käsittää 14 huonetta ja on kokonaispinta-alaltaan lähes 600 neliometriä.



Päärakennus edustaa puhtaslinjaista eteläsavolaista empiretyyliä, joka hakee yhtymäkohtia Helsingin, Porvoon tai Loviisan empirekaupunginosiin. Päärakennuksen keskellä on lähes 100 neliömetrin juhlasali.

Kartanorakennus ympäröivine pihapiireineen on tänä päivänä Museoviraston suojeluksessa valtakunnallisesti merkittävänä rakennuskohteena.

Aateliset suvut von Born ja Reiher sekä näyttävä päärakennus ovat tuoneet Tiittalalle aidon kartanon leiman.

Nykyiset omistajat ovat käynnistäneet tilausravintolatoiminnan vuonna 1999. Samaan aikaan Tiittalan kartanoa on kunnostettu vanhoja arvoja kunnioittaen.

Kartanon yläkerrassa on 5 majoitushuonetta, jotka on kunnostettu kustavilais- ja jugend-tyylillä.



Nykyään Tiittalan kartano toimii hotellina, tilausravintolana sekä vohvelikahvilana. Tiloissa järjestetään myös konsertteja ja tapahtumia ympärivuoden.

Kaiken kaikkiaan Tiittalan kartanossa henkii nykyisellään vanhan kartanoajan henki ja kiireetön tunnelma, josta laajeneva joukko kartanolla vierailevia asiakkaita pääsee nauttimaan.

Tutustu tarkemmin  
Tiittalan historiaan:



## VOHVELIKAHVILA

Tiittalan kartanon Vohvelikahvila on palvellut asiakkaita vuodesta 2018 lähtien.



Kysy lisää tuotteista henkilökunnaltamme.

Vohvelikahvilan raaka-aineissa ja täytteissä panostamme kotimaisuuteen.

Vohveleissa maistuu paikallisuus ja yhteistyökumppaneinamme toimivatkin useat kotimaiset tuottajat, kuten Kulmalan marjatila Sulkavalta ja Hiismäen luonnonmukaista kotieläintuotantoa harjoittava maatila Sulkavan ja Juvan rajalta Kaskiista Suomesta.

Vohvelitaikinassa käytämme Juvalaisen Rapion Myllyn vehnä jauhoja ja Juvalaisen Muurahaisenmäen tilan vapaana laiduntavien kanojen munia.