



Selskapsmeny

Forretter

Stekt kamskjell

Variasjon på blomkål, syltet gresskar, gresskarfrø og beinmargs vinaigrette (bløtdyr, melk)

Lettrøkt kveite

Jordskokkrem, bakt jordskokk, speket egg, syltet eple, velouté saus og grønn olje (fisk, melk)

Kremet blomkålsuppe

Stekt blomkål, fritert rugbrød, syltet løk, sprø chorizo og brønnskarseolje (melk, gluten)

Speket laks

Grillet hjertesalat, pepperrotkrem, fritert brød, eggekrem, syltet agurk og dillemulsjon

(fisk, melk, gluten, egg, sennep)

Hovedretter

Culotte av ungt kjøttfe

Potet- og spinatpuré, potetchips, beter, confitert aromasopp og sherrysaus (melk)

Andebryst

Pastinakkpuré, syltet delikatesseløk, tørket druer, brokkolini, poteterrine og arabicasus (melk)

Lammecarrè

Røkt gulrotkrem, grilla gulrot, saltbakt selleri, grønnkål, småpotet og rosmarin saus (melk, selleri)

Kyllingballotine

Karamellisert sellerirotpuré, stekt knutekål, gulbete, grillet rødløk, salte poteter og timiansaus (melk)

Desserter

Melkesjokolade pannacotta

Bringebær, pisket crème fraîche, karamellisert ris og appelsin tuiles (melk, gluten)



Hvit sjokolade mousse

Solbær- og røkt pepper sirup, sjokoladeknekk, brente hasselnøtter og solbærsorbet (melk, nøtter)

Bakt pære

Vanilje- og timian krem, mandelcrumble, kjeks, bjørnebærgele og bjørnebærsorbet (melk, nøtter)

Bringebærmoussekake

Variasjon på bringebær, mørk sjokoladekrem, karamellisert pistasjnøtt og salt karamellsaus
(melk, gluten, nøtter)

2-retters – kr 395

3-retters – kr 510

4-retters – kr 575