



Selskapsmeny

3 retter: 625 kr per person

Velg forret, hovedrett og dessert fra følgende alternativ;

Forretter

Sukkersaltet ørret med purremajones, syltet fennikel, urtesalat
sprø rug, pepperotkrem og revet eggeplomme

Blåskjell og eplecider suppe med taskekrabbe, vårløk, erter og eple

Lettrøkt kveite og kamskjell, luftig blomkålkrem, hjertesalat,
aspargescrudite, tomat og urtevinaigrette

Hovedretter

Indreilet av okse 58*c, løkkrem, bakt selleri og beter,
sautert kål, grillet sopp og rødvinnsaus

Kalveentrecotè, sopp og spinat, maiskrem, grillet squash,
saltbakt sjalottløk og brokkoli, madeiraglace

Hjorteplomme, aspargesbønner, søtpotet, bakt persillerot,
persillerotkrem og syltet løk, kremet sherrysaus

Desserter

Hvit sjokoladekrem med bringebærsorbet,
lakris og marengs

Bærterte med Nyrkrem, karamellis og krokan

Solbærmousse, rørte blåbær og bjørnebærsorbet,
krystallisert manjari og yoghurtskum

Det må velges lik meny for selskapet

Vi tilpasser til allergier og andre mathensyn

Det tas forbehold om råvaretilgjengelighet og sesong