



Selskapsmeny juni og juli 2019

3 retters meny, fritt valg fra alternativene nedenfor

Kr 615 per person

Vår anbefaling; Dagens 3-retter

*Kjøkkensjef Kenneth Haugeland setter sammen en meny basert på sesong
og de beste råvarene tilgjengelige denne dagen*

Kr 575 per person

Forretter

Oksetartar med sprø marg, øllebrød, løpstikkemajones og pepperrot

Skummet blåskjellsuppe med lysing, smørkøkt purreløk og spansk kjærvel

Grønn asparges med posjert egg, puffet bokhvete og aspargesvelouté (kun juni)

Hovedretter

Hvit fisk med vårgrønnsaker og smørsaus med strandløk, reker og rogn

Kylling fra Holte gård med nykål, ramsløk, maineper og estragonsjy

Dessert

Norske jordbær med Nyr, sprø marengs og hylleblomstsorbet

Posjert rabarbra med hvit sjokolade, yogurtsorbet og engsyregranité

Minimum 10 personer

Det må velges lik meny for selskapet

Vi tilpasser til allergier og andre mathensyn



Det tas forbehold om råvaretilgjengelighet og sesong