



Selskapsmeny

3 retter: 695 kr per person

Velg forret, hovedrett og dessert fra følgende alternativ;

Forretter

Sukkersaltet ørret med purremajones, syltet fennikel, urtesalat
sprø rug, pepperotkrem

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

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

Tartar på kalveplomme eggeplomme, løyrom, syltet løk, purremajones og tørket steinsopp

Hovedretter

Indrefilet av okse 58*c, løkkrem, bakt selleri og beter,
sautert kål, grillet sopp og rødvinsaus

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

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

Bakt lysing med nykål, asparges, blomkålkrem, bakte fargede gulrøtter og beurre montè

Lettrøkt ørret med purreaske, tørkede blomster og sitronskall, avocadokrem, syltet fennikel, bakt
sommerselleri, brunet smør med soya og aromater

Brosme med ramsløkspesto, sautert rød spisskål, jordskokkpurè, bakte jordskokker,
smågrønnsaker og luftig hollandaise

Desserter



**Hvit sjokoladekrem med bringebærsorbet, bringebær,
lakris og marengs**

Bærterte med Nyrkrem, karamellis og krokan

**Blåbærmousse, rørte blåbær og youghurtsorbet,
krystallisert mørk sjokolade og yoghurtskum**

Det må velges lik meny for selskapet

Vi tilpasser til allergier og andre mathensyn

Det tas forbehold om råvaretilgjengelighet og sesong