

SELSKAPSMENY

(SEPTEMBER 2019 - MARS 2020)

FORRETT

Jordkokkssuppe med trøffel & sprøtt brød

Laks med blomkål, rogn & pepperrotkrem

Hjortefilet med bjørnebær, røkt pastinakk & rosmarincrumble

Terrin av kalveskank med dadler, eplekuler & hasselnøttmayo

Kamskjell med brunt smør og søt puré

HOVEDRETT

Côte de Boeuf med grillede kongeøsterssopp, poteter i kasserolle & rødvinssaus

Piggvar med sort puré av grønnsaker samt fiskefumé

Kalvefilet med kantareller vendt i smør, røkt selleri & kremet champagnesaus

Sprengt andebryst med bakt pastinakk, rødkål & appelsinsaus

Sellericannelloni med trøffel, frisert salvie & ristede mandler

DESSERT

Terte med mazarin & blåbær samt frangipane

Frisk yoghurtmousse & søt hasselnøttpralin

Ostekake med mørk malt & vaniljekrem

Trifli av brownie, krem & sprøtt

Black forest-kake

PRISER

3-retter (uten vinmeny)

NOK 505,-

Tilleggspris for ekstra mellomrett

NOK 95,-

OBS: Festmiddag er forbeholdt grupper på min. 8 personer og det skal velges en felles festmeny for alle deltagerne. Gi oss beskjed om eventuelle allergier.



PARTYMENU

(SEPTEMBER, 2019 - MARCH, 2020)

STARTER (choose as single starter or starter & sidedish)

Jerusalem artichoke soup with truffle & crisp bread

Salmon with cauliflower, roe & horseradish cream

Venison fillet with blackberry, smoked parsnip & rosemary crumble

Terrine of veal shank with dates, apple spheres & hazelnut mayo

Scallops with browned butter & sweet purée

MAIN COURSE (all main dishes are served with potato & sauce)

Côte de Boeuf with grilled king oyster mushrooms, potatoes in a casserole & red wine sauce

Turbot with black purée of vegetables & fish fumet

Veal fillet with chanterelles tossed in butter, smoked celeriac & creamy champagne sauce

Corned duck breast with baked parsnip, red cabbage & orange sauce

Celeriac cannelloni with truffle, fried sage & toasted almonds

DESSERT

Frangipane tart with blueberries

Fresh yoghurt mousse & sweet hazelnut praline

Cheesecake with dark malt & vanilla cream

Trifle with brownie, cream & crunch

Black forest cake

PRICES

3 Course menu (without wine)

NOK 505,-

Price for extra sidedish

NOK 95,-