

# SELSKAPSMENY VÅR/SOMMER 2018

## MENY 1

Sults kaldrøkte ørret med grillet asparges, fennikelkrydité og kald hollandaise  
med steinbitkaviar

(3,4,7)

Langtidsbresert svinerullade med sitron, lime, grønnsaksreagout, sjysaus,  
potetpuré tilsmakt pepperrot

(7, 9, 10)

Lime -og myntemarinerte bær med vaniljekrem

(3,7)

**Kr. 545,-**

## MENY 2

Gravet- og røkt okse med estragon og persilleemulsjon, semitørket tomat og  
syltet rødløk

(3)

Kveite med sitron og urtebakt fennikel, brandad på røkt makrell og  
hollandaise med ørretrogn

(3,4,7)

Ostekake på Nyr med pasjonsfrukt

(7)

**Kr. 595,-**



### MENY 3

Kyllingterriner med pistasj på feldtsalat, sprø skinke og dressing på 64 graders egg

(3,8)

Lammemørbrad på lun potetsalat, sprøbakt østerssopp og sults grillsaus

(6,11)

Tjukkmjølkspudding med karamellsaus tilsmakt mynte

(7)

**Kr. 655,-**

### MENY 4

Smørstekt kamskjell med agurksalat tilsmakt koriander, soyamarinert ørretrogn og jordkokkships

(6,14)

Helstekt oksefilet med byggrynssalat tilsmakt steinsopp med vårløk og rødvinreduksjon

(1)

Sjokoladeganache med baileys , lys sjokolademousse, syltet tindved og brunt smørpulver

(3,7)

**Kr. 675,-**

#### ALLERGENER/ALLERGENS:

1.Korn/Cereals 2. Skalldyr/Crustaceans 3. Egg /Eggs 4. Fisk /Fish 5. Peanøtter/Peanuts 6. Soya/Soya beans 7. Melk/Milk 8. Nøtter/Nuts 9. Selleri/Celery 10. Sennep /Mustard 11. Sesamfrø/Sesame seeds 12. Svoveldioksider og Sulfit/Sulphur dioxide 13. Lupin/Lupin 14. Bløtdyr/Molluscs

