

Festmeny

Sett sammen din egen 3 -retters festmeny fra 495,- evt. oppgrader til 5 eller 7 -retters meny. Spør oss gjerne om vinvalg/vinpakker.

Forretter:

- Jordskokksuppe med sprøtt bacon og ramsløkolje (M)
- Kamskjell med søtpotetpurrrè og sprøstekt serranoskinke (M,B)
- Rekesuppe med fenikkelsalat (M,SK)
- Spekeskinke med norsk asparges, ostekrem og amandinechips (M)
- Speket hval med syltet delikatesseløk, tindvedgelè og smøreostkrem (M)
- Speket andebryst med syrlig epleddressing og amandinechips (M)

Hovedretter:

- Rosèvinsdampet flyndre med sesongens grønnsaker og svanepotet i beurre blanc saus (M,F)
- Helstekt indrefilèt av okse med ovnsbakte grønnsaker, båtpoteter og bernaisekrem (E)
- Andebryst med glasserte grønnsaker, pommes sarladaise og bringebærsky (M,SV)
- Lammecarrè "diable" med bakte tomater, auberginekrem, gratinerte poteter og rødvinssaus (M,SV)
- Urtebakt kyllingbryst med honningglassert løk, sesongens grønnsaker, potet Anna og timiansjy (M)
- Svinefilèt med kremet savoykål, saltbakte poteter og sauce Orange (M)
- Hjortestek med sesongens grønnsaker, mos av fjellmandelpotet og viltsaus (M)

Dessert:

- Sitron Colonello (M)
- Mocca pannacotta med husets bringebær og peppermynte is (M)
- Flensburger med hippen (M,E)
- Rabarbrasuppe med phiadelphiakrem og prosecco (M)
- Utvalg av husets hjemmelagde iskrem (M,E)
- Petit four (M,E,N,P)

Alle priser inkluderer kaffe til dessert, lokale, oppdekking, servering, rydd og vask.

Med forbehold om prisendring og skrivefeil.

Allergener: G=gluten, M=melk, E=egg, SN=sennep, P=peanøtter, N=nøtter SK=skalldyr, B=bløtdyr, F=fisk, SV=svoveldioksid og sulfitter