

SELSKAPSMENYER

Vi oversender som avtalt våre menyalternativer. Dere kan velge retter fra begge menyene, men vi ber om at menyvalget gjøres gjeldende for hele selskapet, dvs. at alle gjestene spiser det samme. Gi beskjed om matallergi via svarskjemaet, så vil vi foreta nødvendige tilpasninger.

DAGENS HØYDEPUNKT

Vår mest populære meny, der våre kokker viser sin kreativitet
dagens 3, 4 eller 5 retter meny av dagens beste råvarer
3-retter kr 465,- 4-retter kr 535,- 5-retter kr 595,-

HØSTMENY 1

Ristet kamskjell

med blomkålkrem og bakte rødbeter

Ovnsbakt ørretfilet

med jordskokkkrem, spinat- og soppstrudel

Ande duo

rosastekt andebryst og andeconfit med pomes fondant og tranebærsjy

Dagens modne oster

Crème brûlée

med eple is og honningcrunch

3 retter kr 495,- 4 retter kr 565,- 5 retter kr 665,-

HØSTMENY 2

Kongekrabbe

kongekrabbe på toast med champagne smoothie

Skinnstekt torsk

med fritert rødvin- og parmaskinkerisotto, ovnsbakte rotgrønnsaker og purrekrem

Lamme fillet

urtebak lammemedaljong med potetpuré, spinat og estragonsjy

Dagens modne oster

Sjokolade marquis

med karamellkrem, kokos- og safransorbet, og chilisyltet kumquat

3 retter kr 525,- 4 retter kr 595,- 5 retter kr 685,-