



Selskapsmeny Vinter 2018

Selskapsmeny 1 ~ 3 retters kr 585,-

CARPACCIO AV NORSK RØDT FE MED URFETARTAR

Råmarineret storfekjøtt med Bufar-ost fra Wangensten i Valdres, solsikkefrø, bladsalat, steinsoppkrem, fermentert eple og karamellpopcorn

KR 165,-

*

TORSKELION

Bakt torskeloin med ramsløksmør, petit pois puré, syltet blomkål, reddiker, krokett poteter med dill, brilliant kaviar og beurre blanc.

KR 295

*

BAILEYS CRÉME BRÛLÉE

Crème brûlée med smak av Baileys

KR 125,-

Aperitiff

TINDVED SPRITZ 129,-

Tindved, Gin, Sitron & Prosecco

Vinpakke 4 enheter 445,-



Selskapsmeny Vinter 2018

Selskapsmeny 3 ~ 4 retters KR 720

KAMSKJELL FRA FRØYA

Pannestekt kamskjell, selleripuré, fritert selleri, fermentert eple, beurre blanc med smak av eple, gressløk og pulver av kamskjellrogn.

KR 175,-

*

ENTRECÔTE AV NORSK STORFE

Josper-grillet hokkaido gresskar, rødløkmarmelade, squash, balsamicoperler, potet- og gresskarrøsti og sauce foyot.

KR 325,-

*

NORSKE OSTER

med knekkebrød og fruktarmelade.

KR 95,-

*

DELICE AV HARDANGER EPLER

Et lite stykke kake med sjokolade, valnøtter, eple anglaise og kanelmousse servert med eplegele, eple-vaniljekompott, sprø marengs, karameliserte saltmandler og eple sorbet

KR 125,-

Aperitiff

TINDVED SPRITZ 129,-

Tindved, Gin, Sitron & Prosecco

Vinpakke 5 enheter 545,-