

Menyforslag 1

10 retters gourmetmeny i syv serveringer

Ørretrullade servert med petit pois krem og mango

Røkt koljesalat med laksecaviar og blåskjell- fennikkel vinaigrette

Fritert skaldyrrisotto med sjøkrepsroyale og løkkompott

Andelevercrème anrettet med viltrillette, fiken og kryddergrissini

Ristet kamskjell i blomkålsuppe tilsmakt med trøffelolje, vaktelegg og baconcrust

Pannestekt torskefilet ifølge med krabbegnocci, brunet smør med kapers, mandel og sitronstrimler

Agurksorbet med dill- akevittgelé

Rosastekt hjortebiff fulgt av kremet savoykål, skogsopp, eplenoisetter, potetkroketter og solbærsaus

Munkebyost fra Trøndelag med øl og havre espuma, plommekompott og musliebar

Sjokolade og pecanerte anrettet med kastanjekrem, pærslush og vanilje-whiskyiskrem.

Kr. 599,-

Vinmeny kr. 499,-

Oppgradert vinmeny kr. 699

Menyforslag 2

Ørretrullade servert med petit pois krem, laksecaviar, mango og persilleskum

Langtidsbakt lammeskank servert med bakte rotgrønnsaker, mandelpotetpure med grov sennep og rosmarinsaus

Vanilje panna cotta ifølge med hjemmelaget brøduppuding servert med marinerte skogsbær

Kr. 560,-

Menyforslag 3

Ristede scampi ifølge med sprøstekt skalldyr risotto, sjøkrepsroyale og skalldyrsaus

Helstekt indrefilet av okse servert med sautert spinat, syltet rødløk, traktkantareller og våre favorittsauser: bearnaise og rødvin-pepperglace.

Hasselnøttmousse og sabayonnegratinerte bær med eple-kryddergelé og solbærsorbet

Kr. 595,-