

MENYFORSLAG

2023/24

MENY 1 / 755,-

KAMSKJELL

Ertepurè og beurre Blanc

REINSDYR

Sellerirot, rosenkål, sopp og mørkelkremsaus

CRÈME BRÛLÉE

Serveres med Sorbet

MENY 2 / 735,-

CARPACCIO AV ELG

Syltet pære, pepperotkrem og karse

AND

Rødløkkompott, spinat, pastinakk, potetfondant og sjysaus

EPLER

Bakte epler med rosin og karamellsaus, karamelltuille og rømmeis

MENY 3 / 725,-

HUSETS FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe med sesongens fisk og skalldyr.

OKSE INDREFILET

Spinat, portebello, peppersaus og pommes Anna

SJOKOLADE FONDANT

Pasjonsfrukt «agar agar»

MENY 4 / 725,-

SASHIMI AV ØRRET

Singapore black pepper saus

LAMMECARRE

Rotgrønnsaker, hvitløk, rosmarinsjy og Gratin dauphinois

BRUNOSTPARFAIT

Multer og multe «agar agar»

TILLEGS RETTER

SESONGENS FISK

Varierer ut fra sesong, men vi bruker kun fersk fisk. Som for eks.

Piggvar **455,-**

Kveite **415,-**

Torsk **395,-**

VEGETAR

Vi komponerer også vegetarrett til den som ikke spiser kjøtt eller fisk.

COTE DE BOEUF vekt pris varierer

Sprø potetbærer, bearnaise saus, spina og asparges

APERITIF

KALIX LØYROM

Blinis, røros rømme, rødløk og gressløk

30 gr **299,-** 60gr **499,-**

ØSTERS Serveres med vinagrette

1 stk **60,-** 2 stk **99,-** 3stk **140,-**

HVILERETTER

TYTTEBÆRGRANITÈ **75,-**

En liten touch Nuet akevit

EPLER&TIMIANGRANITÈ **75,-**

En liten touch champagne

FLERE FORETTER

OKSETARTAR AV MØRNET BIFF **199,-**

Bakt og syltet løk, estragon emulsjon, pepperrot og karse

OSTER

NORSKE OSTER **159,-**

3 typer norske oster serveres med rugbrød og marmelade