

# MENYER

## **Meny 1      510,-**

### **Kamskjell**

Grillet kamskjell med persillerotpurre og skalldyrsaus.

### **Villrein**

Reinsdyrflatbiff med ovnsbakt portobellosopp, sellerirot, steinsopp - tyttebærsaus og Annapoteter.

### **Hagebær 2013**

Solbærmousse på bunn av nøtter og sjokolade, servert med ekte vaniljesaus.

## **Meny 2      470,-**

### **Duo**

Laks og Kveite sashimi med ponzusaus og tangsalat.

### **Okse**

Grillet indrefilet med puylinser, bakte rotgrønnsaker, potetpuré og innkokt rødvinssaus med rosmarin.

### **Pudding**

Hjemmelaget karamellpudding mer romrosiner, lettpisket krem og appelsin.

## **Meny 3      470,-**

### **Fugl**

Andelever på toast med fruktchutney og portvinssirup.

### **Fisk**

Pannestekt kveitefilet, glaserte grønnsaker, råstekte poteter og urtehollandaise.

### **Sjokolade**

Sjokoladenemesis med syltede frukter og hjemmelaget vaniljeis.

## **Meny 4      475,-**

### **Torsk**

Pannestekt torskerygg på blomkål med brunet smør og soya.

### **Lam**

Lammebiff med bulgur og appelsinbakte gulerøtter og hasselbakkpoteter.

### **Søtt**

Yoghurt - pannacotta med sitron, honning og pekannøtter