

SELSKAPSMENY

Meny 1

FISK & RÅREKER

En kremet fiskesuppe servert med rå reker, mayu-olje, smør infusert med reker og fermentert fennikel.

ALLERGENER: MELK, FISK, SELLERI, SKALLDYR, GLUTEN (HVETE)

REINSDYR & BETER

Reinsdyr servert med kremet viltsaus, tyttebær, beten, pommes Anna og grillet perleløk.

ALLERGENER: MELK, SELLERI, SULFITTER

MØRK SJOKOLADE & APPELSIN

Mørk sjokolademousse fylt med kransekake infusert med appelsin, mørk sjokoladesorbet, bitter appelsingelé og ferske appelsiner.

ALLERGENER: EGG, GLUTEN (HVETE), MELK, NØTTER (MANDLER)

985 NOK

Meny 2

OKSE & KARSE

50 g tartar av Angus-storfe med eggekrem, pepperrotmajones, cornichons, syltet rødløk og karse.

ALLERGENER: EGG, SENNEP, SULFITTER

TORSK & SVARTROT

Pannestekt torsk servert med hollandaisesaus, glasert svarrot, pommes Anna, kålrotkrem, fermentert kålrot og amarantspirer.

ALLERGENER: FISK, MELK, SULFITTER, EGG

EPLER & KIRSEBÆR

Eplecrumble med Rørosrømme, kirsebørsorbet og eplegelé.

ALLERGENER: GLUTEN (HVETE), MELK, NØTTER (MANDLER), SULFITTER

845 NOK

Meny 3

BETER & NØTTER

Carpaccio av beten med pinjekjerner, pinjekjerneemulsjon, balsamico, urtepesto og amarant.

ALLERGENER: NØTTER (PINJEKJERNER), SENNEP, SOYA, SULFITTER

KÅLROT & LILLA POTETER

Kålrotbiff servert med gnocchi, urteconfiterte tomater, sprø lilla poteter og pinjekjerner.

ALLERGENER: SULFITTER, NØTTER

EPLER & KIRSEBÆR

Eplecrumble med Rørosrømme, kirsebørsorbet og eplegelé.

ALLERGENER: GLUTEN (HVETE), MELK, NØTTER (MANDLER), SULFITTER

765 NOK

VEGANSK