



BANKETT MENYER 2015

Meny 1

Forrett

Speket laks og hjortecarpaccio med soyamajones, reddiker, dill og ponzuperler toppet med rugtoast og pepperrotsnø

F, So, G, E, L

Hovedrett

Carré av frittgående gris toppet med kapers og løksmuler. Serveres med ristet hvitløk, sellerikrem, lun bønnesalat og stekesjy med ramsløk- og salvie

L, Su

Dessert

Lakrispannacotta med ferske bringebær og kokosis

L, E

KR 425,-

Meny 2

Forrett

Kongekrabbe på lun sellerikrem med rekegele og Granny Smith-epler. Serveres med fennikelcrudite, smørtoast og eplevinaigrette

L, G, Sl, Su

Hovedrett

Hellebarn fra Hjelmeland med persille og pepperrottopping. Serveres med løyrom, Hollandaise, asparges, grønnsaksfrikassé og persille

F, L, Su

Dessert

Sjokoladeterter med salt karamell og kaffeis

G, N, L

KR 465,-

Meny 3

Forrett

Skogsopprisotto med petit pois og soppskum

L, Su

Hovedrett

Indrefilet av okse med sellerikrem, syltet delikatesseløk, salat, løk- og urte crumbel, chorizo- og bordelaisesaus

L, Su, G

Dessert

Rabarbra og hvit sjokolademousse. Serveres med jordbærsalsa, stekt hvit sjokolade og vaniljeis

L, G, E, N

KR 495,-

Allergener:

G=Gluten L=Laktose E=Egg S=Skalldyr F=Fisk P=Peanøtter N=Nøtter So=Soya Sl=Selleri

Sn=Sennep Se=Sesam Su=Sulfitter Lu=Lupiner B=Bløtdyr



BANKETT MENYER 2015

Meny 4

Forrett

Ristet kamskjell med skalldyrskum, eple-fennikel puré, sjøgress og sitronconfit
B, S, Su, L

Hovedrett

Hjortefilet med varme krydder, lun Royal av persillerot, kålsalat, varm tranebærgelé og soppragu
L, Su, E

Dessert

Sitronterte med brent marengs, serveres med bringebærsorbet og frysetørkede bær
G, L, E, Su

KR 555,-

Meny 5

Forrett

Løyrøm, Avruga og kaviar fra ørret, servert med lune blinis, pisket Nyrkrem fra Grøndalen gård og løksalat
F, L, G, E

Hovedrett

Andebryst fra Holte gård med kongeøsterssopp, pastinakkrem, erteterter, soya og portvinsglace
L, Su, G, So, E

Dessert

Valrhona sjokolademousse med pasjonsfrukt-sorbet, karamelliserte fennikelfrø, tørket og ferske bringebær
L, N, E, Su

KR 655,-

Allergener:

G=Gluten L=Laktose E=Egg S=Skalldyr F=Fisk P=Peanøtter N=Nøtter So=Soya SI=Selleri
Sn=Sennep Se=Sesam Su=Sulfit Lu=Lupiner B=Bløtdyr