

# BOEN GÅRD<sup>1813</sup>

## Julemeny

12. november – 22. desember 2018

### FORRETTER

Vår egen klassiske gravlaks, servert med dillstuede poteter og sennepsaus

#

Carpaccio på vilt servert med sort pepper, pepperrot-krem, tyttebær og sennepskress

#

Sjøkreps med byggotto, løyrom, knutekål og løk lyonnaise

#

### HOVEDRETTER

Mandarin-glassert andebryst, saltbakt rødbete, kantarell, sellerirotpure og solbærsaas

#

Krydderstekt reinsdyr med konfitert potet, tyttebær-chutney, steinsopp og viltsjy

#

Langtidsstekt svineribbe fra Bekkereinan, hjemmelaget rødkål, gulrotpuré og ribbesjy

### OST

Lokale og nasjonale oster med honningstekt fruktbrød

### DESSERT

Klassisk riskrem servert med kirsebærsaas og mandel-flan

#

Peppermynthe-pannacotta med multesorbet og krokan

#

Råmelkspudding servert med karamellkrem og vaniljeis

### LUNSJ

Gravlaks, svineribbe, riskrem

kr. 295,-

### MIDDAG

Innkludert aperitif & appetitvekker, kaffe & petit four

3 retter kr. 595,- Vinpakke kr. 415,-

4 retter kr. 695,- Vinpakke kr. 515,-

5 retter kr. 795,- Vinpakke kr. 615,-

6 retter kr. 895,- Vinpakke kr. 715,-

*\*Med forbehold om at selskap over 12 personer velger samme meny*