



Meny #2 2019

Kamskjell-tartar – blomkål – ørretrogn – friséesalat
*
Hvitkål – spinat – ramsløk – selleri – pære
*
Re-hydrert gulrot – sellerirot – agurk – krydret majones
*
Breiflabb-kjake – jordskokkpuré – myse – Sauce Vierge
*
Hvilerett: Agurk-sorbet – rips-skum
*
Skorsonerrot – rosenkål – sprø bacon – smørsaus
*
Vaktel – kålrabi – rødbete – persille – vaktel-sjy
*
Andehjerte – karamellisert potetpuré – blåbær-gastrik
*
Spegris – honning-glasert pastinakk – syltet – sennepsfrø – sjalottløk-demiglance
*
Norske og lokale oster – saltet mandel – eplemost – honning – rugbrød
*
Iskrem – brunet smør – eple
*
Yoghurtkake – blåbærsorbet

Menyen består av 12 retter, du kan velge fra 3 retter opp til 12.

Vi porsjonerer ut i fra antall retter.

I tillegg til selve rettene, byr kjøkkenet på en rekke små
kulinariske overaskelser under måltidet.

I denne menyen er spe-gris vår hovedrett,
men vi har alltid et alternativ for deg som ikke spiser kjøtt.

Kjøkkensjefens anbefaling:

KAMSKJELL/HVITKÅL/SPEGRIS/OSTER/YOUGHURTKAKE
5 retter inkludert flere kulinariske overaskelser: Kr. 825,- Vinmeny: Kr. 615,-

Hele menyen:

12 retter inkludert flere kulinariske overaskelser: Kr. 1695,- Vinmeny: Kr. 1295,-