



Meny #3 2019

Appetittvekkere

*

Syltet makrell – tomatchutney – myse og ramsløk – reddik

*

Saltbakt rødbete – yoghurt-pannacotta – bringebær – oxalis

*

Villørret - selleriremulade – spinatpuré – stekte grønnsaker

*

Hjertesalat – kalvebrissel – gressløk – sprø sjalottløk

*

Hvilerett: Tomatsorbet – timian-gele

*

Asparges – ande-egg – røkt hjortehjerte – hollandaise-espuma

*

Braisert ku fra Storegra Gård – broccolini – polkabete – knuste poteter – blomkarse

*

Norske og lokale oster – saltet mandel – eplemost – honning fra gården og hjemmelaget rugbrød

*

Pavlova – tindved krem – sesongens bær fra hagen – vanilje-karamell – myntepulver

*

Petit four

Vår meny består av 8 serveringer, du kan velge å spise fra 3 retter opp til alle 8.
Braisert ku er vår hovedrett, men vi har alltid et alternativ for deg som ikke spiser kjøtt.

Kjøkkensjefens anbefaling

SYLTET MAKRELL / SALTBAKT RØDBETE / BRAISERT KU / OST / PAVLOVA
5 retter inkludert flere kulinariske overaskelser: Kr. 825,- Vinmeny: Kr. 615,-

Hele menyen:

8 retter inkludert flere kulinariske overaskelser: kr 1195,- Vinmeny: 915,-