



Meny #4 2019

Appetittvekkere

Allergener: Melk, fisk, stenfrukt, gluten

*

Glaser villaks – syltet agurk – sommerkål – vårløk-majones

Allergener: Egg, fisk

*

Stekt blomkål – fersk salat fra hagen – eggeplomme-krem – crumble – persille

Allergener: Egg, gluten, melk

*

Knutekål – tartar av Black Angus-ku – sopp – kaviar – sprø sjalottløk

Allergener: Rått kjøtt

*

Torsk – posjert blåskjell – blåskjell-krem – kjørvel

Allergener: Melk, løk, fisk, fløtdyr

*

Hvilerett: Stikkelsbær-sorbet – mint-gele

*

Vaktel fra Ryfylke – vårløk – sukkererter – estragon – rips-sjy

Allergener: Løk

*

Kje fra Setane gardsysteri – gulrot – paprika – svinefett – vanilje – demiglase

Allergener: Melk, svin

*

Norske og lokale oster – hasselnøtter – eplemost – honning fra gården – rugbrød

Allergener: Melk, gluten, nøtter, honning, stenfrukt

*

Solbærterte – honning kake – yoghurt-is – vanilje-gele

Allergener: Egg, melk, honning, gluten

*

Petit four

Allergener: Melk, nøtter, gluten

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

Kjøkkensjefens anbefaling:

VILLAKS • KNUTEKÅL • KJE • OSTER • SOLBÆRTERTE

5 retter inkludert flere kulinariske overaskelser: Kr. 825,- Vinmeny: Kr. 615,-

Hele menyen:

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