



Selskapsmenyer

FORRETTER

Melon og parmaskinke med revet parmesan

oliveneolje og basilikum (1,7)

149,-

Dill og limemarinerte scampi

på salatseng med crème fraiche urtedressing (1,2)

149,-

Kamskjell på smørsaus

med balsamicobakt cherrytomat og asparges (1,7,14)

149,-

Pestomarinerte skalldyr på ruccula

aiolistriper og sitrus (1,2,7,8)

149,-

Røkelaksrullade

med dill, salat og toast (1,4,7)

149,-

HOVEDRETTER

Urte og limemarinert lammefilet

glaserte gulrøtter, brokkoli,
cherrytomat og Amadinepoteter (9)

329,-

Husets viltgryte *eller* lammegryte

med rotgrønnsaker, sopp, rosenkål, ovnsbakte poteter (9)

298,-

Kronhjortfilet

servert med kremet viltsaus, sopp,
rosenkål og ovnsbakte poteter (7,9)

390,-

Oksefilet

med rødvin *eller* peppersaus,
sesongens grønnsaker og Amadinepoteter (7,9)
359,-

Ovnsstekt laks

med rosepepper, hollandaisesaus
eller urtecreme fraiche,
agurksalat og poteter (3,4,7)
289,-

Ovnsbakt breiflabbkotelett og gratinert hummer

servert med Hollandaisesaus og grønn asparges (2,3,4)
399,-

DESSERTER

Crème brûlée

med friske bær (3,7)
129,-

Panna Cotta

med friske bær (7)
129,-

Ostekake

med bringebærcoulies (1,3,6,7,8)
129,-

Eplekake

med vaniljeis (1,3,6,7,8)
119,-

Varme skogsbær

med is og eggelikør (3,7,8)
129,-

Sjokolademousse Bailey`s

med krem (7,8)
129,-

Allergener: 1:Gluten, 2:Skalldyr, 3:Egg, 4:Fisk, 5:Peanøtter, 6:Soya, 7:Melk,
8:Nøtter, 9:Selleri, 10:Sennepe, 11:Sesamfrø, 12:Svoveldioksid, 13:Lupin, 14:Bløtdyr



