



SELSKAPSMENY

SOMMER

MENY 1 VÅR SESONGMENY

Nykokte grønne asparges
med hollandaise og urtesalat

Grillet Kalveculotte
serveres med grønnsaksrisotto
«Prima vera»

Sesongens bær
Lettrørte bær fra bonden med
sitroncurd og marengs

845,-

MENY 2 CULINARY TEAM SIGNATURMENY

Laks «japonaise»
Sashimi salat, med laks, agurk,
ingefær og trøffelponzu

Rødvinsbraiserte kalvekjaker
Med potetkrem, syltede grønnsaker
og kalvesjy

Arktisk gull
Fløterand med tindved og marengs

895,-

MENY 3 LOKAL – HELT NORSK

Bakt kveite
Med lettsyltet agurk, dillolje
og seterrømme

Langtidstekt Vårlam
Lammebog med sommerens kremede
grønnsaker og sennepssaus

Norsk rabarbra
Med vaniljesaus og kakesmuler

845,-

MENY 4 VEGETARMENY

Caprese
kumelkmozzarella med confitert tomat,
semitørket tomat, friterte kapers
og frisk urtesalat

Kremet risoni
med pannesteikt sopp, parmesan
og svartkålchips

Creme brulee
med frisk bringebærsorbet

740,-

MENY 5 VEGANMENY

Bete carpaccio
med artisjokk, brønnkarse
og pistasjevinaigrette

Panneristet kongeøsterssopp
blomkålkrem med julens krydder,
potetgnocchi, hasselnøttolje og urtesalat

Variasjoner på eple
med vegansk vaniljesaus og karamellstøv

740,-