



Mat til alle selskap

Forretter:

Carpi

Parmaskinke, mozzarella salat,
glasert galiamelon og pesto

Kr 89;-

Omegalaks

43 °C laks med eplepurre,
sitrongele og bakt syltet asparges

Kr 99;-

Grillet asparges

med serranoskinke, hollandaisesaus,
syltet cherry tomat og focaccia brød.

Kr 110;-

Tomatisert/Hvitvinsdampede blåskjell

Serveres med kremet hvitvinsaus og focaccia brød.

kr 99;-

Andekonfi

Serveres med søt potetmousse, syltet røbetsalat, trøffel saus

Kr 129;-

Hummersuppe med kamskjell

Serveres med nybakt focaccia

Kr 129;-

Reke og sjøkreps cocktail

m/syltet cherry tomat, salat og avokadokrem

Kr 110;-



Grillet Scampi

Marinert i hvitløk, chili og koriander på frisk avocadosalat med focaccia brød

Kr 119;-

Ovnsbakt scampi

Serveres med duchess potet, villris og sukiakisauz og lakserogn

Kr119;-

Pannestekt kamskjell

Serveres med petit pois pure, melba toast og boeur blanc

Kr 119;-

Kremet fiskesuppe:

Med en god porsjon fisk og skalldyr

Kr 89;-



Hovedretter:

Helstekt indrefilet

av storfe med pastinakkrem, asparges bonne femme, rødvinsaus og charmør poteter

Kr 299,-

Tres cornes

Grillet indrefilet av okse, svin og lammefilet serveres med frisk grønnsaksalat, fløtegratinerte poteter, og kremet peppersaus

Kr 299;-

Langtidsstekt entrecote

av storfe med rotgrønnsaker, champ.krem, peppersaus og fløtegratinerte poteter

Kr 299,-



Grillet indrefilet av hjort

Serveres med smør dampet rotgrønnsaker, rødløkskompott, ovnsbakte timian amadinepoteter, mørkelsaus og rørte tyttebær

Kr 359;-

Gjøkalv medaljonger

Serveres med ovnsbakte rotgrønnsaker, smør dampet amadinepoteter,

og madeirasaus

Kr 359,-

Kyllingbryst delikatessen

fylt med sjøkreps mousse, ristet friske grønnsaker, charmeurpoteter kremet spinat og hummersaus

Kr 299;-

Torskfilet/Laksefilet

stekte grønnsaker, hvitløks bakte cherrytomater

og dill stuet Amadine poteter og kipinskisau,

Kr 289;-



Dessert:

Pasjonsfrukt Panna cotta

med bærkompott og gateau Marcell

Kr 99;-

Crème Brûlée

med krem anglais og friske bær

Kr 89;-Tiramisu

kr 89;-

Ostekake

med marinerte friske bær

Kr 89;-

Hjemmelaget karamelpudding

Serveres med cognac eller karamellsaus.

Kr 89,-