



Et lite forord:

Det er et EU krav at vi skal merke våre menyer med allergener, vi gjør dette ved å ha noen tall bak rettene, de tallene refererer til denne oversikten.



Selv om vi har merket våre menyer, er det fint om dere sier ifra så tidlig som mulig om det er noen av gjestene som har allergier. Det gjør det lettere for oss å ta de nødvendige forhåndsregler og vi tilpasser da menyene slik at alle kan nyte måltidene om bord.

Eileen Fingermat

Kr. 235,-

Småretter som serveres etter avgang.

Lages etter deres ønsker og kokkens kreativitet.

(Allergener blir merket)

Eileen buffet

Havets delikatesser - fisk og skaldyr

Kr. 650,-

Reker (8)

Hummer naturell med klassisk tilbehør (1,8)

Renset krabbe (8)

Bakt laks med pac choi og sesam (1,5,6,7,12)

Dampet blåskjell på asiatisk vis (1,5,6,8,9)

Severes med:

Brød (1,6)

Blandet salat (14)

Majones og aioli (2,)

Alle priser er eksklusive 25% MVA.





Meny - S/y Eileen - 2017

Eileens blandet buffet

Kr. 690,-

Gårdskylling provence med kremet sjø (1,11)

Ovnsbakt kveite med lakserogn (6)

Asparges med Serrano skinke og parmesan (1)

Reker med klassisk tilbehør (8)

Nykokte sjøkreps fra Skagen (8)

Tysk nypotetsalat (1,11)

Agurksalat med rødløk (1)

Severes med:

Brød (1,6)

Blandet salat (14)

Majones og aioli (2)

Eileens treretters

Kr.685,-

Forslag 1.

Østers med klassisk tilbehør

Bakt kveite med kremet skalldyrsaus

Pannacotta med sitron og vanilje, serveres med lune bær

Forslag 2.

Pikant kremet blåskjellsuppe med grønn curry

Lammecarré med smørdampede grønnsaker og rødvinssaus

Sjokolademousse med pikekys

Forslag 3.

Kamskjell på to måter – Smørstekte og kamskjell tartar

Landkylling med sauterte grønnsaker og kremet estragonsaus

Ostefat med tilbehør

Ne søtt til kaffen ?

Konfekter (1,2,4)

kr 72,-

Alle priser er eksklusive 25% MVA.

