

MENY

Treretters meny

Foretter

Sashimi av laks og kveite med spiresalat, redikker, sesamfrø, hjemmelaget ponzusaus med honning og lime. (F, SF, SO)

eller

Caprese klassisk med gode tomater og myk mozzarella med basilikum og balsamico og ristede pinjekjerner. (L)

Hovedretter (varme)

Bakt ørret med grønn ertepure, glaserte gulrøtter og stekt aubergine, kremet sennepssaus tilsmakt med sitron. Dampede småpoteter med smør og dill. (L, SE, F)

eller

Honning og limeglasert andebryst med aspargesbønner og smørdampede neper med spinat, appelsinsaus.
Ovnsbakte amandinepoteter med persille og hvitløk (L)

Desserten

Jordær med vaniljeis (L)

eller

Vaniljepannacotta med lune bjørnebær (L)

Pris kr. 580,-

Allergener - L = laktose / E = egg / SO = soya / S = skalldyr / F = fisk / SE = sennep / G = gluten / SF = sesamfrø