

# MENY

## *Treretters meny*

### *Foretter*

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

*eller*

Asiatisk blåskjellsuppe med fennikel og sukkererter (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. 695,-*

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