



## SELSKAPSMENY

### FORRETTER

Røkt Laks fra Det Gamle Røgeri med dilleemulsjon og fennikelcrudite, kr 165,-

\*

Smørstekte Kamskjell, syltet kålrot, kålotpure med eple- og honning saus, kr 195,-

\*

Gulrot Tartar, estragonemulsjon, pepperrot, syltede sennepsfrø og rugbrød, kr 130,-

\*

Varmrøkt andebryst, granateple-vinaigrette, karamellisert søtpotet, salte mandler og fermentert rødkål, kr 165,-

### HOVEDRETTER

Bakt Skrei fra Vaag med mandelpotetkrem, brunet smør med kapers og persille, kr 375,-

\*

Ballotine på økologisk kylling fra Holte Gård, trøffelrisotto, semitørket gulrot og syrlig demi glace, kr 345,-

\*

Reinsdyr fra Røros, søtpotetpure, tyttebær, pommes Anna, skogsoppsjy, kr 445,-

\*

Norsk kalv, kremet selleri, sprø grønnkål, urtegremulata og bakte perlepoteter fra Nøtterøy, kr 395,-

### DESSERTER

Hvit sjokolade- og bringebærkrem, sesongens friske bær og crumbles, kr.145,-

\*

Sjokolade Nemesis, pasjonsfruktcoulis, vaniljeis og granola kr 145,-

\*

Sitronerte med brent italiensk marengs, kr 145,-

\*

Vaniljepannacotta med marinerte kirsebær og sprøtt med mandler og mørk sjokolade, kr 145,-

### TILLEGGSRETTER

Kurvertbrød med pisket smør, kr. 50,-

Ostefat med sprøtt og søtt, kr 145,-

Appetittvekkere/snacks, kr 95,-

Sett sammen din egen meny med det antall retter du ønsker.

Ønsker du flere enn 3 retter vil vi gi en pakkepris.