

3-RETTERS MENY

MENY 1

- Forrett: Kremet soppsuppe med sylteagurk, sopp og timian servert medbrød og smør
ALLERGENER: MELK, GLUTEN
- Hovedrett: Andebryst med gulrotpuré, saktekøkt rødkål, stekt sellerirot, ovnsbakt poteter og rødvin- og anis saus
ALLERGENER: MELK, SULFITT OG SELLERI
- Dessert: Karamellisert epleterte med gammeldags vaniljeis
ALLERGENER: MELK, GLUTEN, NØTTER, EGG

769,-

MENY 2

- Forrett: Salat av rødbeter, kremost, ristede gresskarkjerner, revet pepperrot, rucola, granateplesirup og knekkebrød
ALLERGENER: MELK, GLUTEN
- Hovedrett: Ovnsbakt seifilét med ertepuré, stekte poteter, karamaliserte grønnsaker og hvit urtesaus
ALLERGENER: MELK, SOYA
- Dessert: Hjemmelaget vegetarisk brownie med mocca-is
ALLERGENER: EGG, MELK, GLUTEN

699,-

MENY 3 - VEGANSK

- Forrett: Rødbetetartar med vegansk majones, friterte kapers, karse-og olivenolje

ALLERGENER: SENNEP, SELLERI

- Hovedrett: Ovnsbakte gulrøtter med sirup og timian, potetkrem med tahini, ristede nøtter, stekt blomkål med chili, kikerter og tomatsaus

ALLERGENER: SESAM, NØTTER

- Dessert: Havremelk-panna cotta og rabarbrasorbét

INNEHOLDER: HAVRE

590,-

3-RETTERS FESTMENY

- Forrett: Røkt laksetoast med tørket dill, kapers, salat, sennep- og honningdressing

ALLERGENER: FISK, GLUTEN, SENNEP, MELK

- Hovedrett: Dåhjort ytrefilét med små bakepoteter, stekt blomkål, blomkålkrem og bønner i estragon vinsaus

ALLERGENER: MELK, SULFITT

- Dessert: Panna cotta med karamelliserte nøtter og skogbærsaus

ALLERGENER: MELK, NØTTER

799,-