

## 17. mai menyer 2021 allergenmerket

Ved levering er mat merket med navnelapp og allergenliste. Slik at det er enkelt å navigere seg frem til hva man kan spise. Si uansett alltid i fra ved alvorlig allergier så blir det tilpasset og merket godt.

Merk. **Soya** = Soyabønner, ikke soyasaus.

## 17. mai stor meny

Gambas al ajillo, scampiwok med eggnudler stekt med hvitløk, chili og ferske urter. Toppet med bakt paprika og vårløk (**skalldyr, sesamfrø, egg, hvete**) (varmes enkelt i ovn)

Sashimi (**fisk**) av tynne skiver Frøya laks, servert med lime og hoisinsaus (**sesam, hvete, soya**).

Mangosalat med koriander og agurk

Grønne asparges med kvernet pepper og olivenolje. Toppet med skiver av reddik, parmesanost og vinaigrette. (**egg, melk, sennep, soya**)

Utvalg av kjøkkenets spekemat i tynne skiver og sterk krydderpølse, servert med jordbær, hvitvinsdampede tranebær og urter.

Potetsalat med polkabete, syltet rødløk, soltørked tomat og fetaost. Toppet med hasselnøtter og kjørvel (**sennep, melk, hasselnøtter**)

Indrefilet av okse i skiver med granateple, parmesanost og basilikum. Toppet med kvernet pepper, sprø frøblanding og crema di balsamico. (**melk, sesam, svoveldioksid og sulfitter**)

Satay marinert utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter (**peanøtt**). Toppet med grønnskål og kokos-peanøttsaus (**peanøtt, soya**) (varmes enkelt i ovn)

Ostefat med deilig brie og taleggio en italiensk halvmyk rødkittost av kumelk. Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, korn og bær. Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (**laktose, nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya**)

Kjøkkenets aioli (**soya, egg, sennep**) (halvstekt, varmes enkelt i ovn)

Nybakt focaccia med frø, urter og chili (**hvete, sesamfrø, soya**)

Kjøkkenets trøffelsmør og kryddersmør (**melk**)

## **17-mai frokostpose nok til 4-5 pers**

Skagenrøre med dill og rødløk. 150g (egg, melk, soya, sennep)

Utvalg av kjøkkenets spekemat i tynne skiver og krydderpølse. 15 skiver totalt.

Potetsalat med syltet rødløk, soltørkede tomat og fetaost. 350g (sennep, melk, hasselnøtter)

Omeletrøre med vårløk, urter og sprø spekeblanding. (varmes enkelt i stekepanne) (melk, egg)

Ostefat med deilig brie og taleggio en italiensk halvmyk rødkittost av kumelk. Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, korn og bær. Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (laktose, nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya).

Grønne asparges med kvernet pepper og olivenolje. Toppet med skiver av reddik, parmesanost og vinaigrette. (melk, egg, sennep)

Grove rundstykker (varmes enkelt i ovn) (hvete, rug, sesam, bygg)

Kjøkkenets aioli (egg, sennep, soya)

Kjøkkenets trøffelsmør (melk)

## **Ekstra og dessert**

Terte med hvit sjokolademousse (hvete, melk, egg, spor av nøtter) toppet med syltet rabarbra, ristete hasselnøtter (hasselnøtter) og bringebærmarengs (egg).

Mattis sine sjokoladeboller fylt med bringebærmarengs og lakrisbunn. Toppet med salt lakris og pistasj. (melk, egg)

Omeletrøre med vårløk, urter og sprø spekeblanding. Varmes enkelt i stekepanne etter anvisning. (egg, melk)

Blinis (egg, hvete, melk) 8 stk med seterømme (melk), syltet rødløk, urter og løyrom (fisk). Dander etter anvisning.

## **3-retter 17. mai**

Vårens deilige asparges servert med kjøkkenets hollandeise (egg, soya, sennep) og sprø chorico. Toppet med spirer, parmesanost (melk) og reddik.

Rosastekt okse indrefilet (melk, selleri) servert med fondantpotet (melk, selleri) og gresskarpurré (melk), dandert med grønnkål og små tomater (melk). Retten kommer med kraftig rødvinnsaus (selleri) og syltet rødløk.

Terte med hvit sjokolademousse (hvete, melk, egg, spor av nøtter) toppet med syltet rabarbra, ristete hasselnøtter (hasselnøtter) og bringebærmarengs (egg).

## **2-retter 17. mai**

Rosastekt okse indrefilet (melk, selleri) servert med fondantpotet (melk, selleri) og gresskarpurré (melk), dandert med grønnkål og små tomater (melk). Retten kommer med kraftig rødvinnsaus (selleri) og syltet rødløk.

Terte med hvit sjokolademousse (hvete, melk, egg, spor av nøtter) toppet med syltet rabarbra, ristete hasselnøtter (hasselnøtter) og bringebærmarengs (egg).