

## Selskapsmeny

**De 14 allergenene: Kornslag som inneholder gluten, skalldyr, egg, fisk, peanøtter, soya, laktose produkter, nøtter, selleri, sennep, sesamfrø, lupin, svoveldioksid og sulfitter**

**Si i fra ved allergener blant dine gjester.**

### Sommer 3-retter

Asparges og vårløk toppet med kjøkkenets lettrøkte ørret med reddik, spirer og granateple. Hell over urte- og sitrusvinaigrette «à la minute». Servert med sprøtt saltet brød. (fisk, soya, hvete, bygg, nøtter)

Rosa helstekt indrefilet av okse med varme salviebakte småtomater og deilige urtestekte poteter med olivenolje. Servert med smørbakte beter og rotgrønnsaker (melk). Toppet med redusert rødvinssaus (selleri) og urter

Bringebærmousse (fløte) toppet med sjokolade-vannbakkels med saltet karamell (gluten, egg, melk) og deilig makron (egg, melk, nøtter, soya). Dryss av pistasj, karamellisert hvit sjokolade (melk, soya) og bringebær.

### Nr. 2 AND

Vietnamesisk vårrull fylt med krepser og krabbe.(skalldyr) Servert med teriyakisaus (hvete, soya) og mangosalat. Toppet med reddik, spirer og sprøtt brød (hvete).

Rosastekt glasert andebryst fra Stange Gård servert med sesongens grønnsaker, (melk) gresskar-gulrotpuré, (melk) fondantpotet, (melk, selleri) rødvin basert salvie- og appelsin saus (selleri). Toppet med spirer og urter

Mangomousse (fløte) toppet med sjokolade-vannbakkels med saltet karamell (gluten, egg, melk) og deilig makron (egg, melk, nøtter, soya). Dryss av pistasj, karamellisert hvit sjokolade (melk, soya) og bringebær

### Nr. 3 Hjort

Ovnsbakt lettsaltet torsk toppet med urtevinagrette. Servert med spinat, asparges og reddik. Retten blir servert med hollandeise (melk, soya, egg, fisk)

Rosastekt kronhjort indrefilet servert med sesongens grønnsaker, pastinakkpuré, fondantpotet og kraftig rødvinssaus. Toppet med tyttebær og urter (melk)

Bær og frukt toppet med avbrent sabayone (egg) og et dryss av karamell-pistasj og hvit karamellisert hvit sjokolade. (melk)

## Ekstra retter

Modne oster av beste kvalitet (melk). servert med aprikoskompott, glaserte nøtter (nøtter) og sprøtt fruktbrød(nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya). Ost kan serveres mellom hovedrett og dessert.

Grønnsakskrukken servert i terracottakrukke med jord, (sprø rugbrød) røtter, (kremost), ugress (spirer og urter) og asparges. Mellomrett som anbefales mellom forrett og hovedrett. (hvete, bygg, rug, soya, melk, sesamfrø)