

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.

Nr. 1 AND

Marinerte krepsehaler med mangosalsa servert i agurkskål (skalldyr)
Kjøkkenets røkte ørret servert med reddik, spirer og granateple. Hell over urte- og sitrusvinaigrette «à la minute» (fisk, sennep)

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. 2 OKSE

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

Rosa helstekt indrefilet med gresskarpuré (melk) og fondantpotet (melk, selleri). Servert med smørbakte rotgrønnsaker og sjalottløk (melk). Toppet med redusert rødvinssaus (selleri).

Sjokoladefondant servert med varme bær og hvitsjokoladesaus (melk, hvete, egg, spor av nøtter). Toppet med pistasj og marengs. (egg, melk, nøtter, soya).

515,-

Nr. 3 Hjort

Kremet jordskokk suppe (melk) med stekt kamskjell (skalldyr) toppet med urtevinagrette med smak av trøffel (soya). Servert med sprø serranoskinke.

Ytrefilet av hjort servert med sesongens grønnsaker(melk), pastinakkpuré(melk), fondantpotet(melk, selleri) og kraftig rødvinssaus(selleri). Toppet med tyttebær og sprø rotchips.

Bringebærmousse (melk) trukket med bjørnebærtrekk toppet med karamell-pistasj og sjokoladekreasjon(melk, egg, hvete). Servert med krydret jordbærsaus, marengs (egg, melk, nøtter, soya) og bær.

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)