

3-retters menyalternativ

Disse menyene må forhåndsbestilles og er for grupper på min. 8p

Alt 1.

Kremet blomkålsuppe med sprøstekt bacon og nystekt brød

* * *

Helstekt svinenakke med mangochutney, fløtesaus og honning glaserte rotgrønnsaker. Serveres med ovnsbakte poteter

* * *

Bringebærmoussekake med sjokoladebunn, serveres med bærcoulis

Kr. 475,-/pers

Alt 2.

Fjellørret røykt i eget røkeri med grønn te og lime, serveres på salatseng med sitronrømme og flatbrød

* * *

Helstekt ytrefilet av okse med rødvinnsaus, gulrotpuré, sesongens grønnsaker og fløtegratinerte poteter.

* * *

Husets Panna Cotta med marinerte multer

Kr. 525,-/pers

Alt 3.

Gravet Hartevasørret med sennepsaus, rucola og hjemmembakt grovt brød

* * *

Langtidsstekt elgsteik med rotgrønnsaker, viltsaus og fondantpotet

* * *

Husets sitronmoussekake

Kr. 535,-/pers

Alt 4.

Chili og hvitløksmarinert scampi med frisk salat, og pisket rømme.

Serveres med nystekt brød.

* * *

Rosastekt Hjortepomme med kremet sopp, ovnsbakte rotgrønnsaker, portvinsjy og urtebakte poteter

* * *

Konfektkake med marinerte bær

Kr. 575,-/pers