

Selskapsmeny

NÅR MATEN ER AVGJØRENDE
FOR OPPLEVELSEN!



MENY 1

Sashimi av kveite

med ponzusaus og mizunasalat

Timianstekt Livèchekylling

med provencalsk ratatouille
og sitronbakte småpoteter

Creme catalan

med sitrussalat og friske bær

630,-

MENY 2

Appelsinglasert andebryst

med fennikelsalat og hoisinsaus

Langtidsbakt kveite

med smørdampede grønnsaker,
hvitvinsaus og urtepoteter

Epleterte

med eplechips og ølkaramell,
serveres med vaniljeis

680,-

MENY 3

Røkelaks «carpaccio»

med urtekrem, agurkvinaigrette og ruccula

Hvitløk- og rosmarinstekt indrefilet av okse

med rødvinssjy og potetpuré med et sting av trøffel

Sitronpai med marengs

rødvinskott pære og skogsbærcoulis

730,-

Vinforslag

TIL SELSKAPSMENY



SELSKAPSMENY 1

Rabl Riesling

Briccotondo Barbera

Royal Tokaji Aszu

Blue Label 5 Puttonyos

Kr 519,- // 529,- // 929,-

SELSKAPSMENY 2

Rabl Riesling

Henri Pion Racines Croisées

Bourgogne Chardonnay

Royal Tokaji Aszu

Blue Label 5 Puttonyos

Kr 519,- // 739,- // 929,-

SELSKAPSMENY 3

Yealands Land Made Sauvignon Blanc

Chianti Classico Machiavelli

Rabl Riesling Trockenbeerenauslese

Kr 539,- // 659,- // 819,-