

# SELSKAPSMENY



Forklaring på allergenforkortelser nederst på siden

## Forretter

**Røkt gårds andebryst i skiver med crispy pinjekjerner og jordskokkpuré** ( M, L, PI )

Servert med sprø grønnssakschips pinjekjerner og utvalgte urter.

**Ceviche i trilogi av kamskjell kveite og ørretfilet** ( E, B, F )

Servert med mangomajones, avokado, ristete gresskarkjerner, chips og urter.

**Hvitvin og smørbakt breiflabbfilet fra norskekysten** ( M, F )

Servert med sitrus beurre blanc og spinat med chalotteløk.

**Langtidsbakt kveitefilet med sitrusvodka** ( F, M, PI )

Servert med fenikkelpuré kokt i fanta, saus vierge og urteolje.

## Hvile- og mellom retter

**Fylt ravioli med kalvekjøtt og trøffel** ( G, L, SE, E, M )

Serveres med parmesanskum, kraftig rødvin – steinsoppproduksjon og gressløk.

**Husets røkte ørretrulade med rugbrød** ( F, G, L )

Servert med guacamole, rømme, syltet løk, ørretrogn og blomkarse.

## Hovedretter

**Langtidsbakt hjortefilet med rosmarin og timian** ( SE, M )

Serveres med gulrot-/appelsinpuré, bresert løk og bakte grønnsaker  
Potet Anna og rødvinssaus med portvin.

**Lammecaree og lammefilet fra helgelandskysten** ( M, E )

Duschessepotet gratinert i ovn, provensalske grønnsaksrull med bakt paprika,  
bearnaisesaus og purrecrisp.

**Ekstra mørnet okse indrefilet** ( M, SE, L )

Servert på smørstekte asparges og Potet Anna.  
Glaserte småløk, sopp etter sesong, sellerirotpuré med jordskokk og rødvinssaus.

**Gårdsandebryst med honning og appelsin** ( M, SE, SES )

Smørstekt røstipotet, kremet søtpotetpuré, braisert endive  
appelsinsaus og confitert cherrytomat.

**Kveitefilet langtidsbakt i ovn** ( F, M, E )

Servert med Duchessepotet, grønne asparges  
beurre blanc saus, urtesalat og minigrønnsaker i variasjon.

## Oster

**Kjøkkensjefens 4 utvalgte oster med fruktbrød og annet godt tilbehør ( G, L, N )**

## **Desserter**

**Varm klassisk sjokoladefondant med bourbonvaniljeis ( G, L, E, M )**

Bær etter sesong , karamellsaus med fløte og husets Bourbon vaniljeis.

**Grand dessert ( E, M, N, G )**

En kombinasjon av delikate søte smaker.

Macron, terte, sorbet, mini sjokoladefondant, bær og dekorasjoner.

**Ostekake laget med sjokolade og irish cream ( L, G, E )**

Servert med pisket krem, bringebærgele, friske bær og bærsaus.

**Bringebær delight ( L, N, G, M )**

Sesongens bringebær laget til lys mousse med sprø bunn og makron.

Utvalgte bær, sorbet og smakfulle dekorasjoner.

## **SERVERT I LOKALENE VED Eckbo Selskapslokaler AS**

**3 retters: kr 750,- | 4 retters: kr 825,- | 5 retters: kr 910,-**

I menypris inngår lokalleie og personale.

Alle priser er i NOK inkl. mva. Vi tar forbehold om feil og endringer.

Jegerveien 4, 0777 OSLO

Forklaring på alergenforkortelser:

Gluten-G, Skalldyr-SK, Egg-E, Pinjekjerner-PI, Fisk-F, Peanøtter-P, Soya-S, Melkeprotein-M, Laktose-L, Nøtter-N, Selleri-SE, Sennep-SEN, Sesam-SES, Svoveldioksid og Sulfitt-SSU, Lupin-LU, Bløddyr-B