



Naturen
Brasserie

3-retters Meny

Forrett

Grillet salat med hvit asparges

Servert med brunet smør-Hollandaise,

Kalix løyrom og sitrusurter

(Fisk – laktose – egg – sulfitter)

Hovedrett

Kyllingbryst fylt med morkler,

krem av jordskokk, vårløk og grønn asparges,

servert med kylling- og ramsløksaus

(Laktose – egg – sulfitter)

tilbehør – til deling:

Dampede poteter med friske urter

(Sulfitter)

Dessert

Choux med jordbær og hylleblomst

Servert med jordbærsorbet

(Laktose – egg – gluten – sulfitter)

Menyen kan endres basert på tilgjengeligheten av sesongens ingredienser

Fullfør menyen med:

Blinis (3 stk) med Rossini Black Label-kaviar + 95,-

Ostetallerken: 3 typer ost med hjemmelaget syltetøy, karamelliserte valnøtter og flatbrød +145,-

Petit four (3 biter) +95,-