



DELIKATESSE --- SPISESTED --- CATERING

FORRETT

Lett Spicy fiskesuppe
Rød og hvit fisk toppet med reker og blåskjell
Kr. 139,-

Blinis Trio
Rømme med lodderogn, sprøstekt salami med urtekremost, røkelaks med oliventapenade
Kr. 139,-

Grillet chevré på landbrød med gourmet salat, serranoskinke, syrlig eple og vinaigrette
Kr.139,-

Varmrøkt laks på toast med pepperrotkrem syrlig agurksalat
Kr. 139,-

Røket laks med posjert egg, sautert spinat og toast
kr. 119,-





DELIKATESSE --- SPISESTED --- CATERING

HOVEDRETT

Ovnsbakt Ørret

Sprøstekt serranoskinke, sauterte grønnsaker, rødvinssaus og sopprisotto
Kr. 329

Kyllingfilet

sauterte grønnsaker, eple-chili bearnaise og fritert søtpotet
Kr. 299,-

Helstekt oksefilet

Paprikasalat med pinjekjerner, urter, balsamicosaus og ovnsbakte poteter
Kr. 339,-

Hjortefilet

sauterte grønnsaker, ripsgele i krustade, røsti poteter og portvinssaus.

Kr 339,-

Sennepsstekt lammecarré

farsert grilltomat, glaserte rotgrønnsaker, bakt løk, hasselbakte poteter og urtesaus.

Kr 359,-

Andre forslag som tilbehør:

Grønnsaker: Gulrot, blomkål, sautert rosenkål (stekt med bacon og løk) romanesco (blanding mellom brokkoli og blomkål), skogsopp (diverse andre sopp), aspargesbønner, grønn asparges, farsert tomat, ovnsbakte Cherry tomater etc.

Potet: kokte mandelpoteter, ovnsbakte poteter, hasselback potet, fondant potet, fløtegratinerte, hjemmelaget potetstappe (potetpuré), anna poteter.

Saus: rødvinssaus, kremet soppsaus, urtesaus, granateplesaus





DELIKATESSE --- SPISESTED --- CATERING

DESSERT

Creme brulee

med lakris og bringebær.

Kr 139,-

Vaniljepannacotta

frisk frukt

Kr 139,-

Smuldrepai

Skogsbær og vaniljekrem

Kr. 139,-

Fiken og marshmallow
Gratinert med sjokolade og Is

Kr. 139,-

Sjokolademarquise (sjokoladetriø: hvit, lys, mørk)
vaniljeis og friske bær

Kr 119,-

Fløterand

marinerte multer

Kr 119,-

