



# Mat til alle selskap

## Forretter:

### **Carpi**

Parmaskinke, mozzarella salat,  
glasert galiamelon og pesto

**Kr 89;-**

### **Omegalaks**

43 °C laks med eplepurre,  
sitrongele og bakt syltet asparges

**Kr 99;-**

### **Grillet asparges**

med serranoskinke, hollandaisesaus,  
syltet cherry tomat og focaccia brød.

**Kr 110;-**

### **Tomatisert/Hvitvinsdampede blåskjell**

Serveres med kremet hvitvinsaus og focaccia brød.

**kr 99;-**

### **Andekonfi**

Serveres med søt potetmousse, syltet røbetsalat, trøffel saus

**Kr 129;-**

### **Hummersuppe med kamskjell**

Serveres med nybakt focaccia

**Kr 129;-**

### **Reke og sjøkreps cocktail**

m/syltet cherry tomat, salat og avokadokrem

**Kr 110;-**



### **Grillet Scampi**

Marinert i hvitløk, chili og koriander på frisk avocadosalat med focaccia brød

**Kr 119;-**

### **Ovnsbakt scampi**

Serveres med duchess potet, villris og sukiakisauz og lakserogn

**Kr119;-**

### **Pannestekt kamskjell**

Serveres med petit pois pure, melba toast og boeur blanc

**Kr 119;-**

### **Kremet fiskesuppe:**

Med en god porsjon fisk og skalldyr

**Kr 89;-**



## **Hovedretter:**

### **Helstekt indrefilet**

av storfe med pastinakkrem, asparges bonne femme, rødvinsaus og charmør poteter

**Kr 299,-**

### **Dos cornes**

Grillet oksefilet og svinefilet serveres med frisk grønnsaksalat, fløtegratinerte poteter, og kremet peppersaus

**Kr 299;-**

### **Langtidsstekt entrecote**

av storfe med rotgrønnsaker, champ.krem, peppersaus og fløtegratinerte poteter

**Kr 299,-**



### **Grillet indrefilet av hjort**

Serveres med smør dampet rotgrønnsaker, rødløkskompott, ovnsbakte timian amadinepoteter, mørkelsaus og rørte tyttebær

**Kr 359;-**

### **Gjøkalv medaljonger**

Serveres med ovnsbakte rotgrønnsaker, smør dampet amadinepoteter,

og madeirasaus

**Kr 359,-**

### **Kyllingbryst delikatessen**

fylt med sjøkreps mousse, ristet friske grønnsaker, charmeurpoteter kremet spinat og hummersaus

**Kr 299;-**

### **Torskfilet/Laksefilet**

stekte grønnsaker, hvitløks bakte cherrytomater

og dill stuert Amadine poteter og kipinskisau,

**Kr 289;-**



## **Dessert:**

### **Pasjonsfrukt Panna cotta**

med bærkompott og gateau Marcell

**Kr 99;-**

### **Crème Brûlée**

med krem anglais og friske bær

**Kr 89;-Tiramisu**

**kr 89;-**

### **Ostekake**

med marinerte friske bær

**Kr 89;-**

**Hjemmelaget karamelpudding**

Serveres med cognac eller karamellsaus.

Kr 89,-