



Vinkjellermeny Høst/ Vinter-22/-23

Sik, grønnepepper og basillikum

Syltet squash, røkt kjernemelksaus med gressløkolje

Inneholder: Fisk, Melk, Egg, Sulfitt, Selleri

Ferskvannskreps og krondill

Reddik crudite, marinerte råreker og limebladskum

Inneholder: Melk, Selleri, Sulfitt, Skalldyr

Tyttebær Brioch

Olivenlys med granskudd, pisket skogsoppsmør og brent purreløk

Inneholder: Hvete, Rug, Melk, Egg

Bakt Piggvar

Fersk ertepure med mynte, regnbue gulrøtter, puffet svin og baconsaus

Inneholder: Fisk, Melk, Selleri, Sulfitt

Lime og løvetann sorbet

med Bjørnebrøl

Indrefilet av Elg

rødbet og eplepure, syltet kantarell, jordskokkchips og karamellisert plommesaus

Inneholder Selleri, Sulfitt, Melk, Hvete, Egg

Mørk sjokolademousse med manjari

Kirsebær gel, litchie rose is, kirsebærkjeks

Inneholder: Egg, Hvete, Melk, Soya

Alle urter er høstet fra hotellets urtehage.

Vi har viner i mange prisklasser -- ta kontakt for å avtale andre vinvalg med vår sommelier.

Aperitiff og 5 viner fra 2000,- p.p.

Startpris 10 personer, maks kapasitet 18 personer - 13-retters meny 2000,- p.p.

Menytillegg i helpensjon 1800,-p.p.

(6 av rettene er overraskelser fra kjøkkenet)